

Gebackene Topfen-Torte

18 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

280 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
60 g geriebene Mandeln
180 g kalte Butter
1 Dotter (Größe M)
2 EL Milch

Zum Blindbacken:

500 g getrocknete Linsen

Topfen-Füllung:

4 Dotter (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
500 g Speisetopfen
4 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker
20 g glattes Mehl
160 ml geschlagenes
Schlagobers

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Zum Blindbacken:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (35 cm Ø) ausrollen. Eine befettete, bemehlte Pieform (29 cm Ø) mit dem Teig auslegen und die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen.

Die Pieform auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

3 Die überkühlte Form schräg halten und die losen Linsen mit einem Löffel entfernen. Anhaftende Linsen lassen sich mit dem Löffel lösen.

4 Topfen-Füllung:

Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschalen und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Topfen kurz einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und mit Schlagobers mit dem Schneebesen unterrühren.

5 Die Füllung auf den vorgebackenen Mürbteig geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

6 Servier-Variante:

Aus der Torte mit einem befeuchteten Ausstecher Herzen ausstechen.

