

Gebackene Topfentorte

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

Topfenmasse:

125 g weiche Butter

70 g Zucker

3 Dotter (Größe M)

1 Prise Salz

1 kg Speisetopfen (20 %)

75 g Grieß

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille

Paste

3 Eiklar (Größe M)

70 g Zucker

Die Topfentorte warm servieren.

Wie backe ich eine Topfentorte ohne Boden?:

1 Topfenmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Dotter, Salz, Topfen, Grieß, Puddingpulver, Backpulver und Vanillepaste glatt rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Soll die Topfentorte süßer sein, kann die Zuckermenge je nach gewünschter Süße um bis zu 110 g erhöht werden. Maximal 250 g Zucker für das Rezept verwenden.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33