

# Topfentorte

ca. 14 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
1 Prise Salz  
80 g glattes Mehl  
20 g Speisestärke

### Topfenmasse:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 Dotter (Größe M)  
180 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
Saft von 1/2 Zitrone  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
250 g Speisetopfen (20 %)  
80 ml Milch  
375 ml geschlagenes Schlagobers

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1/8 l geschlagenes Schlagobers  
geröstete Mandelblättchen

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Zucker, Vanille Extrakt und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Von der erkalteten Torte einen ca. 1 cm starken Deckel abschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

## 4 Topfenmasse:

Für die Topfenmasse die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Dotter mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die vorbereitete Gelatine in die warme Dottermasse einrühren. Topfen mit Milch unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 5 Die Topfenmasse auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
- 6 Die Torte vom Formrand lösen und die Hälfte des Schlagobers auf die Tortenoberfläche streichen. Den Biskuitdeckel daraufgeben und leicht andrücken.
- 7 **Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
Den Tortenrand mit dem übrigen Schlagobers bestreichen.
- 8 Die Torte im unteren Drittel mit Mandelblättchen bestreuen (absetzen) und kalt stellen.
- 9 **Zum Bestreuen:**  
Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen; dabei eine Schablone verwenden.