

Sommerliche Topfen-Erdbeer-Torte

1/2 Tortenboden

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Sommer

1 Backform



Zutaten

4	Eier
120 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
120 G	Mehl (glatt)

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C, Ober-/ Unterhitze vorheizen. Tortenform (Durchmesser, 26 cm) mit Öl oder Butter einfetten und ausmehlen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, danach vorsichtig das glatte Mehl unterheben.
3. Die Masse in der Tortenform gleichmäßig verteilen (Teigkarte) und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Sommerliche Topfen-Erdbeer-Torte

2/2 Topfencreme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Sommer

1 Backform



Zutaten

500 G	Topfen
250 G	Joghurt
250 ML	Schlagobers
70 G	Staubzucker
5 BLATT	Gelatine
500 G	frische Erdbeeren
1 PKG	Tortengelee
1 SCHUSS	Rum

Zubereitung

1. Schlagobers schlagen. Topfen gut ausdrücken.
2. Joghurt und Topfen vermengen und glattrühren. Staubzucker zur Masse hinzusieben. Erneut glattrühren.
3. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Statt Gelatine kann auch 1 Teelöffel Agar Agar verwendet werden.
4. In einem Topf etwas Rum erwärmen, Topf von der Flamme ziehen und die Gelatineblätter darin auflösen.
5. Das Ganze zur Topfenmasse leeren. Schlagobers unterheben und die fertige Masse auf den gut ausgekühlten Boden streichen.
6. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Überkühlen)
7. In der Zwischenzeit werden die Erdbeeren gewaschen und halbiert.
8. Nach der Auskühlung setzen Sie die Erdbeeren auf die Topfencreme – wenn die Torte nicht gleich serviert wird, übergießen Sie die Erdbeeren noch mit dem Tortengelee laut Packungsanleitung. Ansonsten können Sie die Erdbeertorte auch Natur lassen.