



Benötigte Zutaten

250 g	Biskotten
125 ml	Premium Alpenmilch
3 EL	Rum
1 EL	Zucker
500 g	Premium Topfen
150 g	Zucker
3	Eigelb
	Saft und Schale einer Limette
6 Blätter	Gelatine
250 ml	Premium Alpenmilch
250 ml	Premium Schlagobers

Lungauer Topfentorte

Genießen Sie die traditionelle Lungauer Topfentorte – ein Genuss aus luftigem Teig und cremiger Topfenfüllung, erfrischend für sommerliche Tage.

Anleitung

Zubereitung

1. Eine Auflaufform (Kastenform) mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Milch, Rum und Zucker vermengen.
3. Die Biskotten in die Milch tauchen und den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der getränkten Biskotten auslegen.
4. Aus Topfen, Zucker, Eidottern, Zitronenschale und -saft eine cremige Masse mixen.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer Milch auflösen.
6. Leicht abkühlen lassen.
7. Zur Topfenmasse geben.
8. Das steif geschlagene Obers unterheben.
9. Die Creme auf den Biskotten verteilen.
10. Noch eine Lage getunkte Biskotten auf die Creme legen.
11. Mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
12. Die gekühlte Topfentorte aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten