



Benötigte Zutaten

Teig	
170 g	Zucker
80 g	Premium Teebutter
4	Eier
160 g	Mehl
2 EL	Wasser (warm)
Topfencreme	
250 g	Premium Topfen
	Saft einer halben Zitrone
50 g	Zucker
50 g	Premium Sauerrahm
250 ml	Premium Schlagobers
3 Pkg.	Sahnesteif
1 Pkg.	Tortengelee

Erdbeer Topfen Torte

Genießen Sie den süßen Sommergenuss Erdbeer-Topfen-Torte von backenmitchristina.at! Diese erfrischende Torte kombiniert fluffigen Teig mit einer cremigen Topfen-Erdbeerfüllung. Perfekt für warme Tage.

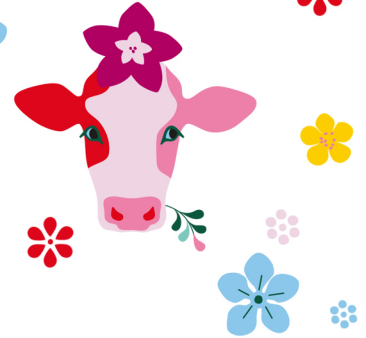
Anleitung

Zubereitung Teig

1. Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren.
3. Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren.
4. Am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
5. Die Masse in eine Tortenform (Durchmesser: 18cm) füllen.
6. Bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen.
7. Gut auskühlen lassen.

Zubereitung Creme

8. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm, dem Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif vermischen.
9. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif nach Anleitung (auf der Packung) zubereiten.
10. In die Topfencreme die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.
11. Den Schlag unterheben.
12. Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfen-Erdbeercreme füllen.



13. Die Torte mit Marmelade bestreichen.

14. Den Rest der Erdbeeren fein schneiden und die Torte damit belegen.

15. Die fertige Torte für ein paar Stunden kalt stellen.

TIPP: Wer möchte, kann die Torte auch noch mit einem Tortengelee überziehen.



Ein Rezept von
backenmitchristina.at