Tennengauer Topfentorte

Mit frischen Himbeeren

Anleitung

1. Eine Torten- oder Auflaufform mit Folie auslegen.

2. Für die Creme Topfen, Zucker, Dotter, Zitronenschale und Zitronensaft sehr gut vermischen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in heißer Milch auflösen und zur Topfenmasse geben.

4. Zum Schluss den steifgeschlagenen Schlagobers in die Masse einheben.

5. Die Biskotten in einem Gemisch aus Milch, Rum und Zucker kurz eintauchen und den Tortenboden damit auslegen.

6. Die Creme darüber streichen, ein paar Himbeeren darin verteilen, danach Biskotten daraufgeben. Wieder Creme und Himbeeren darauf verteilen und zum Abschluss wieder Biskotten darauflegen.

7. Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen, in Stücke teilen und servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Biskotte
1/8 l	Premium Alpenmilch
3 Stamperl	Rum

Fülle

3	Eigelb
150 g	Zucker
	Saft und Schale einer Zitrone
500 g	Topfen
6 Blätter	Gelatine
1/4 l	Premium Alpenmilch
1/4 l	Premium Schlagobers
	Himbeeren (oder anderes Obst der Saison)