

Topfentorte – gebacken

Zutaten:

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 180 g Butter, 120 g Staubzucker, 1 Ei, geriebene Schale von ½ Zitrone;

Fülle: 500 g Topfen, 250 g Sauerrahm, 100 g Zucker, Saft von ½ Zitrone, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 3 Dotter, 3 Eiweiß, 100 ml Obers;

4-5 Marillen, Heidelbeeren, Mandelblättchen; Staubzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale einen Mürbteig kneten und dann zugedeckt ½ Std. kühl stellen.

Den Teig ausrollen und in einer vorbereiteten Tortenform auslegen. Etwa 4 cm den Rand hochziehen und gut andrücken.

Für die Fülle Topfen, Sauerrahm, Zucker, Zitronensaft und Puddingpulver gut verrühren. Die Dotter unterrühren, den steif geschlagenen Schnee und das geschlagene Obers vorsichtig unterheben.

Die Topfenfülle über den Mürbteig gießen und mit Obst belegen.

Mit Mandelsplittern bestreuen und bei 175°C 1 Std. backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!