

Erdbeer – Topfentorte

Zutaten Teig:

3 Eier, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 2 EL, Öl, 1 EL Kakao

Zutaten Creme:

250 ml Milch, 170 g Zucker, 4 Dotter, etwas Rum, 12 Blatt Gelatine, 500 ml Obers, 500 g Topfen, 500 g Erdbeeren, 250 ml Obers zum Garnieren, Erdbeeren (ganz) zum Verzieren

Zubereitung:

Für das Biskuit Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter und das Öl untermischen. Das Mehl mit dem Kakao vermischen und durch ein Sieb zum Teig geben und unterheben. In einer vorbereiteten Tortenform füllen und bei

170°C (Heißluft) ca. 15-20 Minuten backen.

Für die Creme Milch, Zucker, Dotter und Rum erhitzen (nicht kochen).

Eingeweichte Gelatine einrühren und überkühlen lassen. Obers steif schlagen, mit Topfen und Eimasse vorsichtig vermischen. 1/3 der Creme in eine andere Schüssel geben. Die Erdbeeren waschen und pürieren und unter die Creme rühren.

Mit einem Schöpflöffel etwas helle Creme in die Mitte des Tortenbodens geben.

Einen Schöpfer Erdbeercreme darauf geben. Schöpferweise die helle und die rote Erdbeercreme auf den Mittelpunkt leeren.

VORSICHT: nicht verrühren! Die Torte mindestens 12 Stunden kalt stellen.

Mit geschlagenem Obers und ganzen Erdbeeren verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!