

Topfentorte auf Mürbteigboden



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 190 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	90 g
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	400 g
Butter	190 g
Salz	2 Prise(n)
Magertopfen / Magerquark	250 g
Crème fraiche	100 ml
Feinkristallzucker	100 g
Eiweiß / Eiklar	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.

Zubereitung:

TEIG:

- 300 g Mehl, glatt
- 190 g Butter
- 90 g Staubzucker
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronensaft
- 2 EL Sauerrahm

FÜLLE:

- 250 g Magertopfen
- 100 ml Crème Fraiche
- 100 Kristallzucker
- 100 g Mehl, glatt

- 20 g Speisestärke (Maizena)
- 5 Dotter
- 5 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone geriebene Schale
- 1 Packung Vanillezucker

Mandelblättchen
Staubzucker zum Bestreuen

Butter und Mehl auf der Arbeitsfläche zerbröseln. In der Mitte eine Mulde machen. Staubzucker, Rahm, Zitronensaft und Dotter hinein geben und alles zusammen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eiklar mit 50 g Kristallzucker zu sehr steifen Schnee schlagen. Dotter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke versieben, geriebene Zitronenschale und Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Tortenform ausrollen. In die befettete Form legen und mit dem restlichen Teig den Rand etwas erhöhen.

Topfenmasse einfüllen, glatt streichen mit etwas Staubzucker und Mandelblättchen bestreuen.

Bei 160° Umluft 45 – 55 Minuten zu schöner Farbe backen. (Nadelprobe!)

In der Form erkalten lassen.

Masse für ein Springform mit 26 cm Durchmesser.

Kann sowohl noch warm als auch kalt serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2086-Topfentorte-auf-Muerbteigboden.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at