

Luftig, leichte Topfen-Sahne Torte

28.06.2015 13:20

Zutaten

Für Boden und Deckel

3 ganze Eier

70 g Kristallzucker

Vanille aus der Schote

abgeriebene Zitronenschale

Prise Salz

80 g Kuchenmehl (glutenfrei)

1 kleiner, gestrichener TL Backpulver

Boden und Deckel der Torte werden getrennt gebacken

Fülle - Zutaten:

3 Dotter

abgeriebene Schale und Saft einer halben ungespritzten Zitrone

Vanilleschote

180 g Puderzucker

375 g Topfen (Quark; bei Bedarf laktosefrei)

1 Zitronenjoghurt

6 Blatt (10 g) Gelatine

½ l Schlagobers (Sahne, bei Bedarf laktosefrei)

Zubereitung

Zubereitung Boden & Deckel:

1. Boden und Deckel der Torte werden getrennt gebacken
2. Zuerst legt man mit der Backform oder einem frei verstellbaren Tortenring die Größe der Torte fest – zwischen min. 18 und max. 23 cm. Dann wird auf je einem Backpapier rund um den Boden der Backform oder innerhalb des Backrings der Umfang mit Bleistift gezogen. Den Ofen auf 180 – 200° Heißluft etwa 10 min vorheizen.
3. Nun Eier und Zucker mit den Gewürzen mit dem Mixer schaumig rühren. Dann das mit dem TL Backpulver vermischte Mehl kurz und vorsichtig unterrühren bzw. mit einem Schneebesen unterheben.
4. Die Hälfte des Teigs in den Kreis des einen und die andere Hälfte in den Kreis des zweiten Backpapiers streichen – bis knapp vor den Bleistiftrand. Nun diese zwei Teigkreise auf je einem Backblech gleichzeitig oder rasch hintereinander im heißen Ofen goldbraun backen – ca. 10 min.
5. Sofort nach dem Backen den Boden und den Deckel mit einer Kuchenpalette vorsichtig vom Papier lösen und auskühlen lassen.

Zubereitung Fülle:

1. Dotter, Zitrone, Vanille, Puderzucker und Topfen sowie Joghurt mit dem Mixer verrühren.
2. Die Gelatineblätter in lauwarmem Wasser einweichen und dann auf minimaler Temperatur in einem kleinen Topf auf dem Herd verflüssigen.
3. Inzwischen die Sahne steif schlagen.
4. Einen kleinen Teil der Topfenmasse rasch mit der flüssigen Gelatine vermengen und sofort in die restliche Topfenmasse einrühren.
5. Anschließend mit einem Schneebesen die Schlagsahne unterheben.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!