

Gebackene Topfentorte



Zutaten:

Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 100 g Staubzucker
- 115 g Butter
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale einer Zitrone (gerieben)
- eine Prise Salz

Topfenmasse:

- 750 g Topfen (Quark), 10% (passiert)
- 225 g Butter
- 115 g Staubzucker
- 100 g Kristallzucker
- 60 g Stärkemehl (Maizena)
- 8 Eidotter
- 8 Eiklar
- Salz
- Zitronenschale, gerieben
- 1 Pck. Vanillezucker
- Staubzucker zum Bestreuen

Für den Mürbteig:

Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mürbteige sind sehr empfindlich, bitte nicht zu lange bearbeiten!

Den Teig eine 3/4 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Mürbteig 3mm dick ausrollen und den Tortenboden damit auslegen. Den Rand mit Teig auskleiden und mit dem Boden verbinden.

Eiklar, Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen, ab in den Kühlschrank.

Handwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eidotter, Topfen und Stärkemehl begeben und alles gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr vorsichtig backen. Dauert ca. 70 Minuten.

Aber Achtung: wenn man Topfen zu heiß bäckt, dann neigt er dazu trocken zu werden und zu reißen!! Das schaut gar nicht schön aus. Die Temperatur darf 160 °C nicht überschreiten! Nach ca. 30 Min. Backzeit die Torte mit Alufolie abdecken und bei leicht geöffneter Backofentüre fertig backen. Ich klemme einen Holzkochlöffel zwischen Backofen und Backofentüre. Etwa 10 Minuten vor Ende abdecken, damit die Torte auch noch leicht braune Farbe bekommt. Die fertig gebackene Torte erkalten lassen!! Erst dann aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen! Ich liebe Zimt und daher hab ich meine Torte mit Zimt bestreut und mit Schlagobers serviert :-)

Gutes Gelingen!

Rezept stammt aus dem Kochbuch: "**DIE GUTE KÜCHE**" von Plachutta