



Topfentorte à la Guggi

Zutaten:

Für Boden und Deckel

- 6 ganze Eier
- 140 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- Prise Salz
- 160 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver

Boden und Deckel der Torte habe ich getrennt gebacken

Fülle – Zutaten:

- abgeriebene Schale und Saft einer ungespritzten Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- 150 -180 g Puderzucker (je nachdem wie süß ihr die Fülle mögt)
- 400 g Topfen (Quark)
- 1 Vanillejoghurt
- 6 Blatt Gelatine
- ½ l Schlagobers (Sahne)

Zubereitung:

Zubereitung Boden & Deckel:

Der Boden und Deckel der Torte werden getrennt gebacken. Man kann natürlich auch nur eine Torte backen und diese dann durchschneiden. Ich habe die Torte ja nur getrennt gebacken, weil es mir zu langweilig war und ich diese Form von letzten Urlaub in Italien mitgebracht habe. Den Boden habe ich in einer Springform - 26cm Durchmesser - gebacken

Das Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.

Nun die ganzen Eier (natürlich ohne Schale) den Zucker, das Mark der Vanilleschote und dem Salz mit dem Mixer (Küchenmaschine) sehr, sehr schaumig rühren. Die Masse geht sehr auf und wird fast weiß. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Bei Verwendung von 2 Formen - je die Hälfte der Masse in die Formen füllen und jede Form auf ein Backblech (Rost) geben und gleichzeitig goldbraun backen – ca. 20 min. Das ist mit Umluft ja kein Problem. Bitte aber immer wieder schauen und die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders.

Sofort nach dem Backen den Boden und den Deckel vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Zubereitung Fülle:

Zitrone, Vanille, Puderzucker und Topfen sowie Joghurt mit dem Mixer verrühren.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und laut Packungsanweisung auflösen.

Inzwischen das Schlagobers (Sahne) steif schlagen.

Einen kleinen Teil der Topfenmasse rasch mit der flüssigen Gelatine vermengen und sofort in die restliche Topfenmasse einrühren.

Anschließend mit einem Schneebesen die Schlagsahne unterheben.

Fertigstellen:

Den untersten Boden mit Marmelade eurer Wahl bestreichen, den Tortenring darüber stellen, die Topfenmasse einfüllen und mind. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Herausnehmen, Tortenring mit einem spitzen Messer von der Torte lösen, Deckel aufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at