

Topfentorte mit Marillenkompott

Man nehme:

- 100 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 60 g kalte Butter
- Mehl zum Verarbeiten
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 Eigelbe
- 200 g Magertopfen (Quark)
- 1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 200 g Schlagobers (Sahne)
- 500 g Vollreife Marillen (Aprikosen)
- 150 ml Orangensaft
- 2-3 EL Zucker
- 1-2 EL Orangenlikör (nach Belieben, z.B. Grand Marnier)
- 10 Blättchen frische Zitronenverbene

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz darauf streuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

Backofen auf 175° vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu zwei dünnen runden Kreisen in Größe der Springform ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die beiden Teigkreise darauflegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 8-10 Min. knusprig backen, herausnehmen. Einen Boden noch warm in 8 Stücke schneiden, abkühlen lassen.

Für den Belag Gelatine einweichen. Milch, Zucker und Zitronenschale aufkochen. 3 EL davon mit den Eigelben verquirlen, dann diese Mischung nach und nach unter die heiße Milch rühren. Unter ständigem Rühren erhitzen (Wasserbad oder Herdplatte), bis die Creme etwas andickt. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Die Creme durch ein Sieb gießen und ganz abkühlen lassen. Dadurch wird sie noch zarter.

Topfen (Quark) und Zitronensaft gründlich unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die kalte Topfen(Quark)creme heben. Den ganzen Teigboden in die Springform legen. Creme darauf verstreichen, mit dem zweiten portionierten Teigboden bedecken. Mind. 3 Std. kalt stellen.

In der Zwischenzeit für das Kompott die Marillen (Aprikosen) abspülen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Orangensaft und Zucker erhitzen, Marillen- (Aprikosen) hälften hineingeben und in ca. 5 Min. weich dünsten. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren. Verbena-Blättchen evtl. klein hacken und untermischen. Das Kompott zur Torte reichen.

Gutes Gelingen wünscht euch - Eure Gudrun von Mödling :-)