



Topfentorte

Zutaten:

Biskuit für eine 26 cm große Springform:

- 6 Eier - getrennt
- 200 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 150 g Mehl
- 50g Stärke (Maizena)
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Topfenfülle:

- 500 g Topfen (Quark)
- 500 ml geschlagenes Obers (Sahne)
- 200 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 8 Blatt Gelatine

Eiweißcreme:

- 6 Eiweiß
- 480 g Gelierzucker 2:1
- 1 Prise Salz
- Aroma nach Wahl (in meinem Fall Zitrone)

weilers:

- 2 EL Marillenmarmelade
- 1 Orange
- Lebensmittelfarben

Zubereitung Biskuit:

Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Salz und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, ich stelle meine Küchenmaschine dazu auf 15 Minuten ein. Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl mit der Stärke vermischen und über die Masse sieben und mit der geriebenen Zitronenschale vorsichtig, per Hand mit dem Schneebesen unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 175°C Ober und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Die Torte im ausgeschalteten Rohr, bei offener Türe noch ca. 10 Minuten stehen lassen, aus der Form schneiden und die Torte auskühlen lassen. Ich backe mein Biskuit immer einen Tag vorher, wickle es nach dem Auskühlen in Frischhaltefolie. Es lässt sich dann besser schneiden.

Zubereitung Topfen (Quark) Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Für die Fülle das Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig verrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken und erwärmen - sie darf aber nicht zu heiß werden! Vom Herd nehmen und 2 EL der Topfenmasse rasch mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren. Diese Mischung dann zur restlichen Topfencreme geben. Das Schlagobers unterheben. (Ich habe diese Masse dann hellblau eingefärbt.)

Das ausgekühlte Biskuit in der Mitte durchschneiden, (ich habe mein Biskuit 2 mal durchgeschnitten) mit Marillenmarmelade, die ich mit dem Saft einer Orange verrührt habe den unteren Boden bestreichen. Den Springformrand um die Torte geben und mit der Creme füllen. Zweiten Boden auflegen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

Zubereitung Eiweißcreme:

In einem Topf 300 ml Wasser und den Gelierzucker geben. Unter rühren den Zucker auflösen. Nun das Zuckerwasser zum Kochen bringen und auf 118 °C erhitzen. Bitte dabei ständig Rühren, da dies leicht anbrennen kann. Währenddessen die 6 Eiklar mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Wenn die Zuckerlösung 118°C erreicht hat, vom Herd nehmen und in einem dünnen Strahl zum Eischnee in die laufende Küchenmaschine geben. Und nun so lange rühren bis sich die Masse etwas vom Rand der Rührschüssel löst.

In gewünschter Farbe einfärben, am besten geht das mit Gelfarben.

Die Eisweißcreme in einen Spritzsack füllen und die Torte damit verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at