



Naked Cake mit Rosen und Früchten (Topfentorte)

Die Mengenangaben sind für eine Form mit einem Durchmesser von 25 cm und eine mit einem Durchmesser von 15 cm!

Für eine Form mit 26 cm Durchmesser bitte 2/3 der Zutaten verwenden!

Biskuitmasse:

- 9 Eiklar (Zimmertemperatur)
- 9 Dotter (Eigelb) (Zimmertemperatur)
- 300 g Staub-/Puderzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 240 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 60 g Stärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Topfencreme:

- 375 g Topfen (Quark)
- 150 g Staub-/Puderzucker
- 750 ml halb aufgeschlagenes Schlagobers (Sahne)
- 9 Blatt Gelatine
- Saft von 2 Zitronen, Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

Dekoration:

- ca. 500 ml geschlagenes Schlagobers (Sahne) zum einstreichen
- Blumen und Früchte nach Wahl

Zubereitung:

Eine Form mit einem Durchmesser von 25 cm und eine mit einem Durchmesser von 15 cm am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 9 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 9 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Formen füllen und bei ca. 175°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torten dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

Zubereitung Topfenmasse:

Den Topfen mit dem Staubzucker, Vanillezucker, geriebenen Zitronenschale und Zitronensaft cremig verrühren.

Das Schlagobers cremig aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einer Glasschüssel über Dampf zergehen lassen. 1 EL der Topfencreme unter die Gelatine rühren, gut verrühren noch einen EL Topfencreme zur Gelatinemasse geben und wieder gut verrühren. Nun diese Masse unter die Topfenmasse rühren und das geschlagene Schlagobers unterheben.

Die Torten bei Bedarf oben begradigen.

Je einmal durchschneiden, mit Läuterzucker tränken und mit Marillenmarmelade bestreichen. Tortenreifen um die ausgekühlten Tortenböden geben und Topfencreme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am besten jedoch über Nacht.

Aus der Form nehmen, stapeln und mit geschlagenem Schlagobers grob einsteichen.

Mit Blumen und Früchten dekorieren. Die Blumenstiele wickle ich immer in Frischhaltefolie.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.