

Frisch gekocht
Donnerstag, 30. Juni 2016



Rezept von Eveline Wild

Cheesecake (Gebackene Topfentorte)

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Für den Mürbteig:

150 g Butter, Vanillemark, Salz, 1 Eidotter, 75 g Staubzucker (gesiebt), 300 g glattes Mehl.

Für die Topfenmasse:

225 g Butter (weich), 270 g Staubzucker, Salz, geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 6 Eier (Größe M), 2 EL Vanillepuddingpulver, 1125 g Topfen (mager).

Zum Garnieren:

frische Himbeeren, Heidelbeeren, Melisse (frisch vom Stock), Himbeersauce.

Zubereitung

Für den Mürbteig die zimmerwarme Butter mit Vanille, Salz, Eidotter und Staubzucker verkneten. Das Mehl rasch unterkneten und in möglichst kurzer Zeit zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einschlagen und am besten über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Vor dem Backen 5 mm dick ausrollen und die Form damit auslegen (Boden und Rand). Für die Topfenmasse Butter mit Staubzucker, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Puddingpulver einrühren und den Topfen untermengen. Die Masse auf den Mürbteig streichen und im Rohr bei etwa 160 °C zwei Mal ca. 20 Minuten backen. In der Backunterbrechung (ca. 2 Minuten) die Topfenmasse rundum einschneiden, weil die Oberfläche sonst reißen kann. Mit Beeren, Himbeersauce und Melisse dekoriert servieren.