

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Mama-Rauchs Topfentorte

Zutaten

(1 Tortenform, 24 cm Durchmesser)

Für die Fülle

- 250 g Topfen
- 1–2 EL Rum
- Mark von 1 Vanille-schote
- 100 g Staubzucker
- abgeriebene Schale und Saft von einer Bio-Zitrone
- 3 Dotter
- 4 1/2 Blatt Gelatine (kalt eingeweicht, dann ausgedrückt)
- 2 EL flüssiges Obers
- 1 EL Rum zum Auflösen der Gelatine
- 500 g Obers (cremig geschlagen)

Für den Tortenboden

- 6 Eiklar
- 3 EL Kristallzucker
- eine Prise Salz
- 6 Dotter

- etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 3 EL Staubzucker
- 6 EL Mehl
- Butter für die Form

Zubereitung

Für die Fülle Topfen glattrühren, mit Rum, Vanillemark, Staubzucker, Zitronenschale & -saft vermengen, dann die Dotter einrühren.

2 EL Obers mit 1 EL Rum in einem kleinen Topf erhitzen, Gelatine darin auflösen, vom Herd nehmen und nach und nach unter die Topfenmasse mischen – die noch warme Gelatine nicht sofort eingießen, sonst stockt sie. Zuletzt zuerst 1/3 und dann das restliche Schlagobers vorsichtig unter die Topfenfülle heben (Schneebeesen).

Eiklar leicht aufschlagen, dann langsam Kristallzucker und Salz beigeben und alles steif schlagen. Dotter mit Zitronenschale und Staubzucker cremig rühren. Nun einen Teil Eischnee unter die Dottermasse heben. Nach und nach das Mehl einsieben. Zuletzt den übrigen Eischnee unterheben. Die Masse in einer bebutterten Tortenform bei 160–170 °C Umluft 25–30 Min. gold-braun backen. Dann auskühlen lassen.

Tortenboden aus der Form lösen und einmal horizontal durchschneiden. Tortenform mit Backpapier auslegen, 1 Tortenboden-hälfte hineinlegen, Topfenmasse einfüllen und mit der 2. Tortenbodenhälfte bedecken. Die Torte für mind. 6 Std. kühl stellen.

Die fertige Topfentorte aus dem Tortenring lösen und mit Staubzucker bestreuen.