

Gebackene Topfentorte

Zutaten:

Backzeit: ca. 60 Min.

Temperatur: 160°

für den Biskuit-Boden:

3 Eier

90g Zucker

Prise Salz, Prise Vanillezucker

80g Mehl

10g Stärke

200 g Butter - zimmerwarm

240g Staubzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

2 EL Speisestärke

1 kg Topfen - mager

Für den Biskuit: Eier mit dem Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig aufschlagen, dann das versiebte Mehl-Stärkegemisch vorsichtig unterheben.

In einem Tortenring backen!

ca. 185 Grad - ca. 10 Minuten

Tortenboden in der Form lassen und auskühlen!

Eiweiss mit 1/2 Zucker aufschlagen - nur cremig!

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz leicht schaumig rühren. Nach und nach die Dotter dazugeben und den Topfen. Mehl-Stärkemischung und Eischnee unterheben. Auf den Biskuitboden füllen - glatt streichen!

Backen ca. 20 Minuten bei 160 Grad. Torte kurz rausnehmen und den Tortenrand einschneiden rundherum. (Damit die Oberfläche nicht reisst). für weitere 20 Minuten fertigbacken, bis Sie eine schöne Farbe bekommt.

