

Zutaten für 1 Tortenring mit einem Ø von 26 cm:

- Für den Boden aus 50 g Staubzucker, 100 g Butter und 150 g Weizenmehl glatt einen 1 2 3 Mürbteig erstellen. Ca. 3 mm dick ausrollen mit der Tortenform ausstechen – mit Gabel anstupfen – und ca. 10 Minuten bei 170 °C im Backofen vorbacken – erkalten lassen. Darauf folgende Topfenmasse geben.

6 St. Eidotter, M
1000 g Topfen, mager

150 g Staubzucker
2 Pk. Vanillepuddingpulver

6 St. Eiweiß, M
1 Prise Salz

150 g Kristallzucker

Für die Form:
Butter und Kristallzucker

Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Die Eidotter und den Topfen gut miteinander verrühren.
2. Danach Zucker und Puddingpulver mischen und gut unterrühren.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben.
4. In eine befettete und ausgezuckerte Form füllen.
5. Im vorgeheizten Rohr ca. 55 Minuten bei 170 °C backen.
6. Erkalten mit Staubzucker vollenden.

