

Topfen-Oberstorte, die „Beste“ . . .

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 1 Tortenring 22 cm Ø:

Biskuitmasse:

- 5 St. Eiklar
- 1 Prise Salz
- *eine ½ Eischale voll kaltes Wasser
- 150 g Kristallzucker
- 5 St. Eidotter
- 150 g Mehl, glatt

Fülle:

- 6 Bl. Gelatine
- 200 ml Milch, 3,6%
- 100 g Kristallzucker
- 2 St. Eidotter
- 400 g Topfen, mager
- 400 ml Rahm

Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Eiklar mit Salz und einer halben Eischale voll kaltem Wasser steif aufschlagen.
2. Mit Zucker ausschlagen.
3. Eidotter gut einarbeiten.
4. Gesiebttes Mehl unter einmal hinzu geben und vorsichtig unterheben.
5. In eine ausgefettete und bemehlte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C – 20 Minuten backen.
6. Aus der Form lösen, stürze und auskühlen lassen.
7. Den Biskuit halbieren und den Deckel verkehrter wieder in die gereinigte Springform geben.
8. Für die Fülle Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
9. Milch mit Zucker und Eidotter langsam unter stetem Rühren auf ca. 80 °C erwärmen – die Milchmischung darf nicht kochen Milchmischung darf nicht kochen sonst gerinnen die Eidotter.



10. Vom Herd nehmen und die Gelatine gut einrühren, so dass sie sich auflöst.
11. Den Topfen hinzu geben, gut vermengen und die Masse auskühlen lassen.
12. Rahm steif aufschlagen – nicht überschlagen – „Butter“!
13. Kurz vor dem „Sulzen“ -fest werden- *etwas aufgeschlagenen Rahm unter die Topfenmasse einarbeiten und dann den restlichen Rahm unter die Topfenmasse vorsichtig heben.
14. Die Masse in den Tortenring einfüllen und mit dem Biskuitboden abschließen.
15. Für 6 Stunden in den Kühlschrank geben.
16. Torte rundherum mit einem kleinen schlanken Messer von der Springform lösen, aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

*Diesen Vorgang nennt der Fachmann-, -frau „Massenausgleich“.

Tipp: Frische Früchte (Erdbeeren) klein schneiden und unter die Masse heben.

