

Topfen-Obers-Torte

Biskuit:

6 Eier
135 g Kristallzucker
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
1 EL Vanillezucker
Zitronenschale
Prise Salz

Fülle:

500 g Topfen
250 ml Schlagobers
125 ml Sauerrahm oder Joghurt
Saft und Schale von einer Zitrone
280 g Staubzucker
2 EL Vanillezucker
7 Blatt Gelatine
nach Belieben Holunderblütensirup



Die ganzen Eier, Kristallzucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Salz zuerst über Dampf warm schlagen und dann mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Stärkemehl versieben und unter die Masse heben.

Das Backrohr auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Mehl instauben – oder mit Backpapier auslegen. (Das kann allerdings unschöne Falten im Tortenrand ergeben.)

Die Biskuitmasse etwa 30 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Währenddessen Topfen, Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren. Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Ein wenig Wasser erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. In die Topfenmasse einrühren und das Schlagobers unterheben.

Die Biskuittorte horizontal in drei gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Den Rand der Tortenform mit Pergament- oder Backpapier auskleiden.

Den untersten Biskuitboden mit etwa 2-3 EL Holunderblütensirup beträufeln. Ein Drittel der Topfenmasse darauf füllen. Den mittleren Biskuitteil darauflegen und leicht andrücken. Das restliche Biskuit und die Topfenmasse so weiterschichten. Den Abschluss bildet die Topfenmasse. Die Torte über Nacht im Kühlschrank durchkühlen.

Aus dem Tortenring nehmen und nach Lust und Laune mit Obst der Saison oder Schlagobers verzieren, oder einfach mit pürierten Erdbeeren servieren.