Erdbeer-Topfen-Torte

Die Erdbeer-Topfen-Torte sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch so. Ein Rezept das ganz ohne Backen gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Zutaten

200 g	Eierplätzchen (wahlweise Biskotten)
750 g	Topfen
500 g	Erdbeeren
130 g	Zucker (oder nach Belieben)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
5 Blätter	Gelatine (rot)
7 Blätter	Gelatine (klar)
200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

125 ml	Schlagobers
1 TL	Staubzucker
Nach Belieben	Frische Erdbeeren
Nach Belieben	Eierplätzchen

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Topfen-Torte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann den Boden der Form dicht aneinander mit Eierplätzchen auslegen.

3. Nun die Erdbeeren waschen, verlesen, vom Grünzeug befreien und in eine Schüssel geben. Dann den Zucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft hinzufügen. Jetzt alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

4. Danach den Topfen zusammen mit der Erdbeersauce in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

5. Parallel schon mal die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen. Anmerkung: Wer keine rote Blatt-Gelatine bekommen sollte, kann auch ausschließlich klare Gelatine verwenden. Diese dient nämlich nur als Farbunterstützung!

6. Nun die Gelatine (ausgedrückt) in einem Topf, bei geringer Hitze erwärmen/auflösen und nach und nach ein paar Esslöffel von der Erdbeer-Topfen-Creme unterrühren (Temperaturausgleich). Dann die Masse zurück zur restlichen Creme geben und gründlich verrühren.

7. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

8. Als nächstes ca. die Hälfte der Creme vorsichtig auf den Eierplätzchen verteilen und glatt streichen.

9. Danach die Creme erneut mit Eierplätzchen auslegen.

10. Nun die restliche Topfen-Creme in die Form geben und glatt streichen. Die Torte sollte jetzt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen (besser über Nacht).

11. Vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen und die Torte hinterher mit Tupfen verzieren.

12. Letztendlich die Obers-Tupfen optional mit Erdbeeren und Eierplätzchen dekorieren.

Tipp

Wer bei der Erdbeer-Topfen-Torte eine feinere Struktur mag, der sollte die Erdbeersauce nach dem pürieren durch ein Sieb streichen.