Flaumige Topfentorte

Die flaumige Topfentorte wird nicht gebacken, sondern mit fertigem Biskuitboden zubereitet. Deshalb ist das Rezept auch für Anfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	QimiQ
260 g	Magertopfen
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Biskuitboden (fertigen)

Für die Deko

260 g	Schlagobers
60 g	QimiQ

Zubereitung

1. Für die flaumige Topfentorte zunächst die QimiQ (Sahnebasis) glatt rühren. Dann mit Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermengen. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

2. Tortenboden horizontal teilen, so dass zwei dünnere Böden entstehen. Die untere Hälfte in einen Tortenring legen und mit der Topfencreme bestreichen. Die zweite Hälfte darauf setzen und die Torte einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Wenn die Creme fest geworden ist, die Torte herausnehmen. Schlagobers mit Sahnebasis steif schlagen und die Torte je nach Geschmack rundherum damit bestreichen oder größere

Sahnetupfer als Garnitur darauf setzen.

Tipp

Alternativ die flaumige Topfentorte nur mit Staubzucker bestreuen und das Sahne-Dekor weglassen.