Flockentorte

Die Flockentorte wird mit Brandteig gebacken. Ein vorzügliches Rezept für Backprofis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

für den Brandteig

250 ml	Wasser
50 g	Butter
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
5 Stk.	Eier

für die Füllung

500 g	Topfen
4 EL	Zucker
1 Schuss	Milch
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Dose	Fruchcocktail (ca. 450g Abtropfgewicht)

Zubereitung

1. Für die **Flockentorte** zuerst den Brandteig zubereiten. Dafür den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser mit Butter und Salz in einem Kochtopf aufkochen. Den Topf von der Kochplatte nehmen, Mehl hinzugeben und verrühren. Jetzt wieder auf die

Kochplatte stellen und so lange rühren bis sich ein Kloß bildet.

2. Vom Herd nehmen und ein Ei unterrühren, Jetzt etwa 5 Minuten abkühlen lassen, die restlichen Eier nacheinander zugeben und gut verrühren.

3. Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Ein Stück in die Form legen, Springformrand schließen und im Backofen den ersten Boden backen. Danach die restlichen Böden backen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Topfen mit Zucker und Milch verrühren. Das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen.

5. Den abgetropften Fruchtcocktail unter die Topfencreme ziehen und das Schlagobers unterheben.

6. Den ersten Brandteig Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen, einen weiteren Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Den letzten Boden in kleine Flocken teilen und die Torte damit bestreuen.

7. Die Flockentorte in den Kühlschrank stellen und zirka 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Vor dem Servieren je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Mit frischem Obst und Früchten der Saison schmeckt die Flockentorte noch schmackhafter und fruchtiger.