

Heiße Liebe Topfenkuchen

Der Heiße Liebe Topfenkuchen bzw. die Heiße Liebe ist ja sonst eher als Eis oder als Teesorte bekannt. Nun kommt sie eben als verführerischer Kuchen daher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

125 g	Butter (kalt)
50 g	Zucker
200 g	Mehl
2 EL	Wasser (kalt)

Zum Bestreichen

2 EL	Himbeermarmelade
------	----------------------------------

Für die Füllung

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
400 g	Topfen
300 g	Sahne-Vanillepudding (fertigen)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
300 g	Himbeeren (frische oder TK)

Für den Belag

100 g	Weißer Schokolade
100 g	Topfen

200 ml Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben frische Himbeeren

Zubereitung

1. Für den **Heiße Liebe Topfenkuchen** eine 26cm Springform ausfetten und vor dem Backen den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Wer TK-Himbeeren verwendet, sollte diese in einem Sieb auftauen lassen.
2. Nun das Mehl, den Zucker, die Butter in Stücken und das Wasser in eine Schüssel geben.
3. Dann alles so lange mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Diesen nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche (etwas größer als Formgröße) auswalken.
5. Den Teig jetzt in der Form auslegen und dabei einen ca. halbhohen Rand an den Seiten hochziehen. Die Form anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Als nächstes die Eier, mit dem Zucker schaumig rühren.
7. Jetzt den Topfen, den Sahne-Vanillepudding und das Vanillepuddingpulver unterrühren.
8. Danach die Himbeermarmelade in die Form auf den Boden streichen.
9. Dann die Creme in die Form geben, glattstreichen und mit den Himbeeren bestücken. Den Kuchen nun ca. 65 Minuten im Ofen auf der untersten Schiene backen und bis zur

Weiterverarbeitung ganz auskühlen lassen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie abdecken.

10. Für den Belag, die weiße Schokolade über einem warmen Wasserbad temperieren und etwas abkühlen lassen.
11. Dann den Topfen unterrühren.
12. Nun das Schlagobers steifschlagen und unter die Schokoladen-Creme heben.
13. Die Creme anschließend auf den Kuchen streichen und letztendlich nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren.

Tipp

Den Heiße Liebe Topfenkuchen stets leicht gekühlt aufbewahren. Wer den Teigboden richtig mürbe haben möchte, kann den Boden auch 5-10 Minuten vorbacken und dann erst mit der Marmelade bestreichen.