Himbeer-Topfenkuchen

Der Himbeer-Topfenkuchen ist eine fruchtige Nachspeise. Das glutenfreie Rezept mit Haselnüssen und Schokolade schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 5,8 h

Zutaten

für den Boden

2 Stk.	Eier
50 g	Zucker
50 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
100 g	gemahlene Haselnüsse
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Topfencreme

200 ml	Schlagobers
500 g	Magertopfen
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft
2 Blätter	Gelatine
120 g	Himbeeren
3 Blätter	Gelatine

für das Topping

	Himbeeren
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Himbeer-Topfenkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 20 cm Springform einfetten.

2. Die Eier mit Zucker schaumig mixen. Die Schokolade mit der Butter über ein Wasserbad schmelzen. Zusammen mit den gemahlenen Haselnüssen, Backpulver und Salz zu einem Teig verrühren. In die Springform füllen, und zirka 35 Minuten backen. Abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit einem Tortenring versehen.

3. Für die Topfencreme das Schlagobers steif schlagen. Den Magertopfen mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig rühren. Den steifen Schlag vorsichtig unterheben. Halbieren und eine Hälfte zur Seite stellen.

4. Für die helle Schicht 2 Blatter Gelatine in kaltem Wasser auflösen und unter die Masse rühren. Auf den Kuchen-Boden verteilen, glattstreichen und zirka 30 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.

5. Jetzt die Himbeeren fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Masse gut verrühren. Drei Blatter Gelatine auflösen und unterheben. Zugig auf den Kuchen verteilen und glatt streichen. Für zirka 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

6. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen, mit Himbeeren garnieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp