Marzipan-Topfentorte

Die goldgelbe Marzipan-Topfentorte ist eine einfache Rezept-Idee für eine vorzügliche und delikate Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

für den Tortenboden

120 g	Butterkekse
80 g	gemahlene Mandeln
0.5 TL	Zimt
20 g	Zucker
100 g	Butter

für die Topfenmasse

200 g	Rohmarzipan
150 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 kg	Magertopfen (Magerquark)
100 g	Créme frâiche
100 g	Sauerrahm
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für die köstliche **Marzipan-Topfentorte** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten.

2. Die Butterkekse in kleine Krümel zerbröseln, hierfür die Kekse in einen Gefrierbeutel geben

und mit einer Teigrolle zerkleinern. Mit gemahlenen Mandeln, Zucker und Zimt vermengen. Die Butter schmelzen und unter die Kekse rühren. In den Boden der Springform geben und festdrücken. Den Keksboden im vorgeheizten Backrohr zirka 10-12 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit das Marzipan zerkleinern, mit Zucker und Eier vermengen und Klümpchen frei glatt rühren. Den Magertopfen, Sauerrahm und Créme frâiche unterrühren. Abschließend das Vanillepuddingpulver hinzugeben und verrühren.

4. Die Backofen-Temperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze reduzieren. Die Topfenmasse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und die Martzipan-Topfentorte für 40 Minuten goldgelb backen. Die Torte vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp

Anstelle von Sauerrahm und Créme frâiche, Schmand für die leckere Marzipan-Topfentorte verwenden.