Topfen-Ribisel-Torte

Die Topfen-Ribisel-Torte mit luftigem Biskuit, zarten Topfen-Füllung und fruchtigen Ribiseln schmeckt herrlich erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

für den Teig

6 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
175 g	Zucker
180 g	Mehl
60 g	Speisestärke
60 g	Butter (geschmolzene)
1 TL	Backpulver

für die Fülle

500 g	Ribiseln
600 ml	Schlagobers
3 TL	San Apart
500 g	Magertopfen
8 Blätter	Gelatine
125 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)

1 TL	Vanillearoma

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Ribisel-Torte** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier mit Salz und Zucker ca. 20 Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse fast steif ist. Das Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Die geschmolzene Butter langsam einlaufen lassen und ebenfalls behutsam unterziehen. Den Teig in die Backform füllen und ca. 45 Minuten backen (unbedingt Stäbchenprobe machen!). Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

2. Jetzt die Füllung vorbereiten, dafür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen, Staubzucker, Vanilleextrakt und Abrieb der Bio-Zitrone verrühren. Gelatine ausdrücken und bei niedriger Hitze auflösen. Mit 2 EL Topfenmasse verrühren, dann in die restliche Masse einrühren. Das Schlagobers mit San-Apart steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die **Ribiseln** vorsichtig unterheben, damit sie nicht zerdrückt werden.

3. Jetzt den Biskuitboden waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Topfen-Ribisel-Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden mit einem Torteneinteiler in 12 Stücke markieren, dann auf die Creme legen. Die Topfen-Ribisel-Torte mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühlen.

4. Den Tortenring entfernen und vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Nach Wunsch dekorativ mit Schlagobers-Tuffs und frischen Beeren verzieren.

Tipp