Topfen-Schlag-Torte mit Orangenschicht

Die Topfen-Schlag-Torte mit erfrischender Orangenschicht ist cremiges Geschmackserlebnis. Das leckere Dessert-Rezept passt zu unzählige Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

für den Biskuit

3 Stk.	Eier
90 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Prise	Salz

für die Orangenschicht

250 ml	Orangensaft
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
1 EL	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Agar-Agar

Topfen-Schlag-Creme

500 g	Magertopfen (Magerquark)
2 Stk.	Eidotter
200 ml	Vollmilch
2 EL	Zitronensaft
1.5 TL	Agar-Agar
400 ml	Schlagobers (Sahne)

150 g	Zucker
1.5 TL	Spekulatiusgewürz

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Schlag-Torte mit Orangenschicht** den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

2. Für den Biskuit die Eier, Zucker und Salz mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe dick-cremig aufschlagen. Das Mehl sieben und behutsam unterheben. Die Biskuit-Masse in die Springform füllen, glattstreichen und für ca. 20 Minuten backen. Am besten zur Sicherheit Stäbchenprobe machen! Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Biskuit von der Form lösen, vollständig erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen und in einen Tortenring spannen.

3. Eine Springform (20 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Alle Zutaten für die Orangenschicht in einem Topf aufkochen lassen. Nach etwa 2 Minuten den Topf von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen und dann in die vorbereitete Springform füllen. Die Orangenschicht kühl stellen, bis die Masse fest geworden ist und vollständig geliert hat.

4. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Eidotter mit 50 ml Milch in einer Tasse verquirlen. Den Magertopfen mit Zitronensaft verrühren. Die restliche Milch mit Agar Agar, Zucker und Spekulatius-Gewürz in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Unter Rühren zirka 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und unter schnellem Rühren die Eigelb-Milch-Mischung einrühren. Den Kochtopf wieder auf die Herdplatte stellen, ständig weiterrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Masse sofort unter zum Topfen geben und untermixen. Das steife Obers zugeben und unterheben.

5. Die Orangenschicht mittig auf den Biskuit-Boden legen und die Topfen-Schlag-Creme darauf verteilen. Die zweiten Biskuitscheibe darauf legen und leicht festdrücken und die Torte für 2-3 Stunden kalt stellen.

Tipp

Die Topfen-Schlag-Torte mit Orangenschicht vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und mit frischen oder getrockneten Orangen-Scheiben dekorieren.