

# Topfentorte ohne Backen

Cremiger Genuss direkt aus dem Kühlschrank: Mit diesem schnellen Rezept und fertigem Biskuitboden gelingt eine feine Topfentorte ohne Backen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Biskuitboden</a>
-------------------------------------

### Für die Fülle

500 g	<a href="#">QimiQ</a>
-------	-----------------------

260 g	<a href="#">Magertopfen</a>
-------	-----------------------------

100 g	<a href="#">Zucker</a>
-------	------------------------

1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
-----------	-------------------------------

0.5 Stk.	Zitronen (den Saft der Zitrone)
----------	---------------------------------

250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

### Für die Deko

60 g	<a href="#">QimiQ</a>
------	-----------------------

250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

## Zubereitung

1. Für die leckere Topfentorte ohne Backen zunächst das Schlagobers steif schlagen. Anschließend die raumtemperierte Sahnebasis (QimiQ) in eine große Schüssel füllen und glattrühren. Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft sowie Magertopfen zufügen und alle Zutaten gut vermengen. Das Schlagobers unterheben.
2. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden in einen Tortenring setzen. Die Topfencreme darauf verteilen und glattstreichen. Dann den zweiten Boden bündig aufsetzen. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die

Topfencreme schön fest wird.

3. Anschließend die Creme für das Dekor zubereiten: Schlagobers mit Sahnebasis in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die gekühlte Topfentorte mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben mit der Creme dekorieren.

## **Tipp**

Die Topfentorte ohne Backen immer erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.