

Winterliche Topfen-Obers-Torte

Die winterliche Topfen-Obers-Torte ist nicht nur optisch ein Festtags-Schmaus. Das Rezept ist zwar etwas aufwendiger, aber das zahlt sich spätestens beim Verzehr wieder aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,5 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
10 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

Für die Füllung

750 g	Topfen
400 ml	Schlagobers
100 g	Zucker
1 Stk.	Bio Orange (Saft und Abrieb)
1.5 TL	Zimt
8 Blätter	Gelatine
1 Dose	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)

Für den Guss

Nach Belieben	Orangensaft (zum Aufgießen)
---------------	-----------------------------

100 ml Wasser (kalt)

2 Packungen Tortenguss (klar)

4 EL Zucker

Für die Dekoration

Nach Belieben Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **winterliche Topfen-Obers-Torte** den Boden einer 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen.
2. Dann die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker ca. 8-10 Minuten mit dem Mixer hell-schaumig aufschlagen.
3. Danach das Mehl, mit dem Vanillepuddingpulver, der Speisestärke und das Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.
4. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte hinterher ganz auskühlen.
5. Nun den Biskuit einmal waagerecht in der Mitte teilen und den unteren Teil auf eine Servierplatte legen. Anschließend einen Backrahmen eng drumherum befestigen. Den Deckel kann man bis zur Verwendung in einer Plastiktüte aufbewahren, damit er nicht austrocknet.
6. Jetzt den Topfen zusammen mit dem Zucker, dem Abrieb und Saft der Orange (100ml) und dem Zimt in eine große Schüssel geben und gut verrühren.
7. Als Nächstes schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
8. Nun das Schlagobers mit dem Mixer steifschlagen und zur Seite stellen.

9. Dann die Gelatine in einem Topf erhitzen bis sie vollständig aufgelöst ist (nicht kochen)! Danach ein paar Esslöffel von der Topfencreme nach und nach hinzufügen und gut verrühren (Temperaturausgleich).
10. Anschließend die Gelatine-Masse zurück zur restlichen Creme geben und gründlich verrühren.
11. Jetzt schon mal die Mandarinen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen, denn der wird später noch gebraucht.
12. Danach das Schlagobers unter die Topfencreme heben.
13. Die Mandarinen unter die Creme heben.
14. Nun die Creme auf den Biskuitboden geben, glattstreichen und hinterher ca. 2 Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.
15. Im Anschluss den Guss zubereiten. Dazu den aufgefangenen Mandarinensaft nehmen und mit Orangensaft auf bis zu 400 ml aufgießen. Folglich 100 ml Wasser hinzufügen, sodass man insgesamt 500 ml Flüssigkeit hat. Diese zusammen mit dem Zucker und dem Tortenguss in einen Topf geben und nach Packungsanleitung zubereiten.
16. Den Guss hinterher kurz abkühlen lassen und dann auf der Topfencreme verteilen.
17. Jetzt den oberen Biskuitboden zur Hand nehmen und beliebig mit einer Ausstechform z.B. kleine Sterne ausstechen.

18. Den Boden nun vorsichtig auf den Orangenguss setzen und die Torte, bis zum Anschnitt weitere ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren die Torte am besten noch beliebig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Da die winterliche Topfen-Obers-Torte etwas Aufwendiger ist, empfiehlt es sich den Biskuitboden schon einen Tag zuvor zuzubereiten.