



Erdbeer-Topfen-Torte

Zubereitung

Biskuitboden:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker steif schlagen, etwas weniger als ein Drittel des Zuckers dafür verwenden, aber den Zucker nur nach und nach einrieseln lassen. Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser anrühren, den restlichen Zucker und Vanillinzucker hinzufügen und mindestens 5-6 Minuten schlagen, bis sich eine cremige Masse bildet. Danach das Eiweiß vorsichtig mit dem Backlöffel unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Der Teig ist nun schön luftig. Bei 175° Umluft in 12-14 Minuten goldgelb backen. Nicht zu braun werden lassen.

Tortenbelag:

Für den Tortenbelag das zimmerwarme QimiQ glatt mixen. Anschließend Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut durchmixen. Zum Schluss werden das geschlagene Obers und das Erdbeermus vorsichtig untergehoben.

Einen Tortenring um den Tortenboden legen und rasch mit der Creme bestreichen. (Wer mag, kann jedoch den Tortenboden auch in der Hälfte auseinanderschneiden und die Torte zusätzlich füllen).

Damit die Torte schön schnittfest wird, soll sie einige Stunden im Kühlschrank stehen, damit sie gut stocken kann. Ca. 5 h - am besten über Nacht. Abschließend in der Tortenmitte einige Tupfer Dekorschlagobers aufspritzen und die Erdbeerhälften drauflegen. Fertig.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sylvia Krexhammer.

Zutaten

Biskuittortenboden:

5 Eier
130 g Staubzucker
1 Pckg. Vanillezucker
80 g Mehl universal
45 g Speisestärke (Maizena)
½ Pckg. Backpulver

Tortenbelag:

500 g QimiQ
250 g Magertopfen
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
250 ml Schlagobers (geschlagen)
250 g reife Erdbeeren, püriert u.
durch ein Sieb gestrichen

Dekor:

250 g Schlagobers
50 g QimiQ
2 schöne Erdbeeren in Hälften
geschnitten