Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schachbretttorte

Zubereitung

Für den Boden (am besten einen Tag vorher backen): Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb gut umrühren und vorsichtig mit dem Schaum verrühren. Mehl, Stärke, Kakao gut mischen und durch ein Sieb auf die Eiweißcreme geben. Vorsichtig mithilfe eines Schneebesens unterziehen und den Teig in eine 26er Form geben. Bei 180° im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Nach dem Erkalten (oder am nächsten Tag) in 3 waagerechte Böden teilen.

Für die Füllung: Topfen mit Milch, Zucker und dem Saft von Zitrone und Apfelsine gut verrühren. Abgeriebene Schale zugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und über dem Wasserbad auflösen. Ein wenig von der Topfencreme mit der Gelatine mischen und dann die Gelatine-Mischung mit der Topfencreme verrühren. Kalt stellen, bis die Masse anfängt, steif zu werden.

In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen (etwas zurückbehalten). Anschließend das Obers mit der Topfencreme mischen. Jetzt den untersten (ganzen) Boden in einen Tortenring setzen und mit einer dünnen Schicht der Creme bedecken. Die anderen zwei Böden in je fünf, ca. 2 cm dicke Ringe schneiden. Den äußeren (5.) Ring auf den Boden setzen, ebenso den 3. und den 5. Die Zwischenräume mit der Creme füllen. Dann den 2. und 4. Ring aufsetzen und wieder Creme einfüllen.

So weiter verfahren, bis die Ringe verbraucht sind (vier Lagen). Die restliche Creme glatt obenauf verteilen und die Torte garnieren. Einige Stunden gut durchkühlen lassen und dann den Rand mit dem restlichen Schlagobers bestreichen!

Nach Lust und Laune dekorieren!!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gerlinde Kruttner

Zutaten

Für den Boden

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 25 g Kakao

Für die Füllung

- 125 ml Milch
- 700 g Topfen
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Orange - Saft und abger. Schale
- 1 Bio-Zitrone - Saft und abger. Schale
- 9 Blatt Gelantine
- 500 ml Schlagobers Zubereitung