



Topfentorte mit Baileys und Erdbeeren

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker einmal kräftig aufkochen lassen, sodaß sich der Zucker auflöst. Etwas überkühlen lassen, den Hollersirup und den Weißwein dazugeben und beiseite stellen. Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker erwärmen. Den Topfen mit den Eidottern glatt rühren. Die Sahne aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine in der warmen (!) Milch auflösen und unter die Topfenmasse geben. Ebenso den Baileys und die aufgeschlagene Sahne unterrühren. Nun die Biskotten einzeln jeweils in der Weinlösung tränken und auf einem Tortenboden mit Rand solange auflegen, daß die Biskotten einen Boden bilden. Anschließend die Hälfte von der Topfenmasse darüberstreichen. Nun die halbierten Erdbeeren darüber gleichmäßig verteilen. Wieder die Biskotten in der Lösung tränken und auf der Topfenmasse gleichmäßig auslegen. Nun die restliche Topfenmasse darauf verteilen und wiederum mit den Erdbeeren belegen. Den Schluß bildet wieder eine Lage im Sirup getränkte Biskotten. Am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Anna Salmhofer.

Zutaten

- 1 Pkg. Biskotten
- 1/8 L Wasser
- 1/8 L Weißwein
- 1 Schuss Hollersirup
- 3-4 EL Zucker
- 50 dag Topfen
- 1/8 L Milch
- 7 Blätter Gelatine
- 1 Becher Schlagobers
- 7 EL Zucker
- 1/8 L Baileys
- 50 dag Erdbeeren
- 3 Dotter