

Gebackene Topfentorte

Vorbereitung

Backrohr vorheizen (170°C; Ober- und Unterhitze)

Mürbteig

| Zutaten | Arbeitsschritte | Geräte, Hinweise |
|---|-------------------------------|-----------------------|
| 250 g Mehl ½ Pkg. Backpulver 125 g Butter 1 Ei 125 g Staubzucker abgerieb. Zitronenschale 1 Pkg Vanillezucker | abbröseln und gut durchkneten | auf der Arbeitsfläche |
| | zugedeckt rasten lassen | im Kühlschrank |
| | ausrollen | |
| | Tortenform auslegen | |
| | 10 min Vorbacken | |

Topfenmasse

| Zutaten | Arbeitsschritte | Geräte, Hinweise |
|--|--|-----------------------------|
| 100 g Butter | schaumig schlagen | Küchenmixer |
| 5 Dotter 100 g Staubzucker 1 Pkg. Vanillepudding | zugeben | |
| 125 g Sauerrahm 500 g Topfen Saft einer ½ Zitrone Vanillezucker | zugeben und gut verrühren | |
| 5 Eiklar 100 g Zucker | zu steifem Schnee schlagen | |
| 100 g Mehl | Schnee und Mehl vorsichtig unter die Topfenmasse heben | |
| | in die vorgebackene Tortenform geben | |
| | 50 min backen | 170°C; Ober- und Unterhitze |

Variation:



Nur die Topfenmasse (ohne Mürbteig) in einer feuerfesten Form backen!