Bei diesem herrlichen Wetter gibt’s heute noch einmal schnell einen sommerlichen Früchtekuchen! Er ist sehr erfrischend, fruchtig und schnell gemacht!

Der Grundteig besteht aus einer Sandmasse! Sie ist fluffig und saftig, und paßt eigentlich für jede Art von Obstkuchen.

Früchte-Topfen-Kuchen

Zutaten Sandmasse

5 Dotter

5 Eiklar

1/4 kg Zucker

1/4 kg Schlagobers

1/4 kg Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Die Eiklar mit einem Teil des Zuckers zu festem Eischnee schlagen. Danach in einer anderen Rührschüssel die Dotter und den restlichen Zucker schaumig rühren, den Schlagobers kurz mitschlagen. Den Eischnee, das Mehl und das Backpulver auf einem Schneebesen unterheben. In eine rechteckige Backform füllen und bei 160 Grad Heißluft für ca. 45 min backen!

Wenn der Kuchenboden ausgekühlt ist, wird er mit der Topfencreme bestrichen!

Zutaten Topfencreme

1/4kg Mehlspeisentopfen

1/4kg geschlagenen Schlagobers

10 dag Zucker

Saft einer halben Zitrone

Sahnesteif

Den Mehlspeisentopfen mit dem Zucker und dem Zitronensaft cremig rühren, und den mit Sahnesteif geschlagenen Schlagobers unterheben! Diese Masse wird auf den ausgekühlten Tortenboden gestrichen! Die Früchte werden nun auf der Topfencreme verteilt! Wir haben Erdbeeren, frische Pfirsiche, Heidelbeeren, Zwetschgen und Weintrauben verwendet, und diese mit rotem Tortengelee übergossen!

Dieser Kuchen ist schnell zubereitet und schmeckt nach Sommer!

Wir wünschen euch noch einen schönen Sonntag Nachmittag und genießt eure Nachspeisen!!!