

Topfentorte (Quarktorte)

Wichtig:

Das Rezept ist nicht nur ein Rezept, sondern ein Rezept, das auch die Zubereitung enthält. Bitte lesen Sie die Zubereitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

Es ist wichtig, dass Sie alle Zutaten sorgfältig abwiegen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Bitte verwenden Sie eine Waage, um die Mengen genau zu messen. Bitte verwenden Sie auch die richtigen Maßeinheiten.

Das Rezept gibt ein gutes Ergebnis. Bitte lesen Sie die Zubereitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen. Bitte verwenden Sie auch die richtigen Maßeinheiten.

Topfentorte

Zutaten:

- 6 Dotter
- 180 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 6 Eiklar
- 120 g griffiges Mehl

Füllung:

- 1/2 l Milch
- 4 Dotter
- 180 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 9 Blätter Gelatine
- 500 g Topfen
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 l Schlag

Zur Verzierung:

- 250 ml Schlag
- ca. 30 Stk. Biskotten
- weiße Schokoladeglasur
- Kokosette

Für die Topfentorte: 250 ml Schlag und 30 Biskotten sind erforderlich. Bitte verwenden Sie auch die richtigen Maßeinheiten.

Das Rezept ist ein gutes Rezept, das auch die Zubereitung enthält. Bitte lesen Sie die Zubereitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

Es ist wichtig, dass Sie alle Zutaten sorgfältig abwiegen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Bitte verwenden Sie eine Waage, um die Mengen genau zu messen. Bitte verwenden Sie auch die richtigen Maßeinheiten.

Das Rezept gibt ein gutes Ergebnis. Bitte lesen Sie die Zubereitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen. Bitte verwenden Sie auch die richtigen Maßeinheiten.

Das Rezept ist ein gutes Rezept, das auch die Zubereitung enthält. Bitte lesen Sie die Zubereitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.