Topfentorte (Quarktorte)

Hallo!

Das neue Jahr startet bei uns immer gleich mit einem Geburtstag. Also wurde nach der Weihnachtsbäckerei gleich frisch, fröhlich weitergebacken.

Es sollte aber nichts zu mächtiges sein. Von Schokolade hatte auch mal jeder genug. Kann man sich in meiner Familie zwar schwer vorstellen, aber anscheinend haben wir doch ein bisschen Zucker von den Süßigkeiten am Christbaum gemacht.

Also ist es eine Topfentorte geworden. Das Rezept kannst zwar etwas verspätet. Wer uns auf Instagram folgt, hat das Bild der Torte nämlich schon vor ca. 2 Wochen in den Stories gesehen.

Das Rezept gibt es auch gleich dazu. Wir haben uns für die Rezepte aber eine kleine Neuigkeit überlegt. Das Rezept wird weiterhin, wie gewohnt, hier in Text erscheinen und zusätzlich gibt es dieses auch noch als Bild, in Handschrift liebevoll gestaltet. Das könnt Ihr dann ausdrucken und wir hoffen, Euch gefällt es genauso gut wie uns.

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 Gelantine
- 500 g Topfen
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 l Schlag

Zum Verzieren:

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

Für den Teig Dotter, 2/3 des Zuckers und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter ständigem Rühren den restlichen Zucker dazugeben. Mehl über die Dotternasse sieben und flockig unterheben.

Bei 180°C ca. 20 min backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und danach in der Mitte durchschneiden.

Für die Füllung Gelantine in kaltem Wasser für ca. 5 Minuten einweichen. Milch, Dotter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einem Topf erhitzen. Gelantine einzeln unterrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen (ca. 1/2 – 1 Stunde). Topfen (Quark) und Zitronensaft einrühren. Schlag steif schlagen und wenn die Topfenmasse zu gelieren beginnt, unterziehen.

Um den unteren Teigboden einen Tortenring geben. Topfenmasse darauf verteilen und mit dem 2 Boden abdecken. Über Nacht kühl stellen.

Für die Deko die Biskotten mit der Schokoglasur zur Hälfte bestreichen und mit Kokosette bestreuen. Das Schlagobers steif schlagen und auf der Torte verteilen. Die Biskotten rund um die Torte mit etwas Schokoglasur ankleben.