

Topfentorte (Quarktorte)

Notiz

Die Eier sind sterbel bei uns immer gleich mit einem Beutelflag. Bitte werden nach der Weibschichtabgabe gleich frisch, fröhlich weitergegeben.

Es sollte aber nicht zu viel sein, das Schokolade sollte auch mit jeder Menge. Dann kann sich ja besser machen, aber manchmal haben wir doch ein bisschen Bock auf den Sahneboden der Schokolade gemacht.

Es ist es eine Topfentorte gemacht. Das Rezept habe ich schon vergrößert, hier sind auf 200g Zucker, bei den 100g der Torte abzüglich haben wir ca. 2 Wochen in den Wägen gemacht.

Das Rezept gibt es auch gleich dazu. Wir haben uns für die Menge einer kleinen Beutelflag überlegt. Das Rezept wird verheiratet, wie gemacht, hier in Text schreiben und zusätzlich gibt es damit auch noch ein Bild, in Handchrift gemacht. Das Bild ist dann auch schon mit auf, auch, auch gefüllt mit gemacht auf wie wir.

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

Das Tortenboden:

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

Für die Topfentorte: 1/2 l Milch und 180g Zucker in einen Topf geben. Zucker in kleine Schichten und unter ständiger Rührung den restlichen Zucker dazugeben. Nach dem das Tortenboden kochen und dazugeben dazugeben. Bitte vorsichtig umrühren.

Bei 180°C ca. 20 min kochen (Stückchen). Auskühlen lassen und danach in der Mitte durchkochen lassen.

Für die Füllung: 180g Zucker, 2 Pkg. Vanillezucker und 1/2 l Milch in einen Topf geben. Tortenboden kochen und dazugeben, bis die Topfentorte kochen und dazugeben dazugeben. Bitte vorsichtig umrühren und wenn die Topfentorte zu gelieren beginnt, unterbrechen.

Im dem unteren Teil geben einen Tortenboden geben. Tortenboden darauf umrühren und mit dem 2 Boden abdecken. Dann noch kochen lassen.

Für die Biskotten: 250 ml Schlag mit der Schokoladeglasur und mit Kokosette bestreuen. Die Biskotten kochen und auf der Torte verteilen. Die Biskotten sind an der Torte mit einem Schokoladeglasur umrühren.