



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Topfentorte mit Früchten

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- etwas Butter für die Form
- 250 g Topfen
- 50 g Staubzucker
- 70 g Sauerrahm
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 250 g Schlagobers
- 300 g Erdbeeren geschnitten
- 100 g Äpfel geschnitten
- 100 g Apfelmus

Außerdem:

Staubzucker

Erdbeeren, Heidelbeeren, etc.

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Die Masse wird mit der Zeit schön dickflüssig.
2. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Nach und nach vorsichtig unterheben, damit nicht zu viel Luft entweicht.
3. Den Ofen auf 180° Grad (Umlauf 160° Grad) vorheizen. Springformboden einfetten.
4. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten backen.
5. Mit einem Messer zwischen Teig und Springform entlang gehen und somit den Rand lösen.
6. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
7. Inzwischen den Topfen mit dem Staubzucker und dem Sauerrahm und 2 Packungen Sahnesteif verrühren.
8. Das Schlagobers mit einer Packung Sahnesteif steif schlagen.
9. Die geschnittenen Erdbeeren und Äpfel in die Topfencreme geben, dann das Apfelmus und zum Schluss das Schlagobers unterheben.
10. Das abgekühlte Biskuit in der Mitte waagrecht auseinander schneiden und mit der Creme füllen.
11. Den Tortendeckel mit Zucker bestreuen/besieben und mit Blüten, Blumen und den Beeren dekorieren.
12. Die Torte bis zum Verzehr mehrere Stunden kühl stellen.

