

Topfenoberstorte

Zutaten:

Torte: 6 Eier, 12 dag Zucker, 12 dag Mehl glatt;

Creme: 1 Vanilleqimiq, 2 Obers, 1 Topfen, Zitronensaft, Vanillezucker, Staubzucker nach Geschmack, 5 Blatt Gelatine;

Zubereitung:

- Torte:**
- Tortenform mit Backpapier auslegen (rund ausschneiden)
 - Eier mit Zucker sehr schaumig rühren (Schriftprobe)
 - Mehl vorsichtig unterheben
 - bei 180 Grad backen
- Creme:**
- Qimiq , Topfen und die Geschmackszutaten glatt rühren
 - Schlagobers schlagen
 - Gelatineblätter einweichen (kaltes Wasser)
 - Gelatineblätter ausdrücken und in etwas Wasser und Zitronensaft vorsichtig erwärmen und auflösen,
 - einige Löffel der Topfenmasse in die Gelatine rühren,
 - anschließend Gelatine zur restlichen Topfenmasse geben und vorsichtig einrühren,
 - Schlagobers unterheben,
- Fertigstellung**
- Torte in der Mitte auseinanderschneiden
 - untere Hälfte in die Tortenform geben und in den Tortenring geben,
 - Topfenmasse einfüllen und mit der oberen Tortenhälfte abdecken,
 - über Nacht stehen lassen und anzuckern,
 - mit Essblüten (Veilchen, Wiesensalbei, Rosenblättern....) verzieren;