



Rezept für Topfen-Joghurt-Früchte-Torte



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Springform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- ½ TL Backpulver
- 3-4 EL heißes Wasser

Für die Füllung:

- 500 g Quark oder Topfen
- 2 kleine Fruchtjoghurt (Geschmack je nach Auswahl der Früchte)
- 3 EL Zucker

- 250 ml Sahne
- etwas frisches Obst (Waldbeeren, Pfirsiche, Marillen, Kirschen, etc.)
- Saft einer Zitrone

Für die Deko:

- Krokant

Zubereitung:

Das Backrohr vorheizen. Die Tortenform buttern und bemehlen oder mit Backpapier belegen. Die Eidotter mit Zucker und Wasser sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und dazugeben, das zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß vorsichtig unterheben. In das vor geheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

In der Zwischenzeit Quark, Joghurt und Zucker gut vermischen und das frische Obst hinzufügen. Die Sahne separat steif schlagen und unterheben.

Nach dem Backen den Kuchenboden auskühlen lassen und durchschneiden. Den unteren Boden mit Zitronensaft beträufeln und etwa die Hälfte der Fülle darauf verteilen. Die obere Hälfte des Kuchens darauf legen, wieder mit Zitrone tränken, die restliche Fülle gleichmäßig verstreichen und über die Ränder bis zum Boden ziehen. Diese bei Belieben mit Krokant bestreuen. Den Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 35 Min. bei 180° (bis der Kuchenboden goldbraun ist)
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.