

Topfentorte

**Gröben
hof**

Die
gemütliche
Einkauf

www.groebenhof.at

MÜRBTTEIG:

- 120g Mehl
- 80g Butter
- 40g Zucker
- 1 Eigelb

TOPFENMASSE:

- 550g Topfen
- 550g Sauerrahm
- 5 Eigelb
- 50g Staubzucker
- 50g Magermilchpulver
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- Vanillezucker, Salz
- 7 Eiweiß
- 200g Zucker
- 50g Mehl
- 30g Stärke
- 30g süße Brösel
- 450g Dosenpfirsiche

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig rasch einen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen. Ausrollen und in eine Tortenform legen und hellbraun backen. Auf den Mürbteigboden die süßen Brösel streuen und die Pfirsiche verteilen. Die Pfirsiche sollen den Tortenreifen nicht berühren. Die Ränder der Tortenform müssen mit Backpapier ausgelegt sein.

Topfen, Sauerrahm, Eigelb, Staubzucker, Mehl, Stärke, Magermilchpulver und Geschmackszutaten glatt rühren. Eiweiß mit dem Zucker schaumig aufschlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Masse auf den Mürbteigboden geben.

Im 190°C heißen Ofen bei Ober- und Unterhitze 1/2 Std. backen. Den Kuchen herausnehmen und mit einem Messer den Rand vorsichtig lösen. Den Ofen auf 150°C zurückschalten und den Kuchen 1 Stunde fertig backen.