

Topfentorte (-kuchen)

(Volkmar, 2010)



Angaben für eine Ringform 26cm, Dauer (incl. Vorbereitung): ca. 2 Stunden.

Zutaten Mürbteig:

80 g handweiche Butter
80 g Zucker (Feinkristall)
7 g Vanillezucker (1 Packung)
1 Ei (nicht trennen)
4 g Backpulver (1/2 Packung)
160 g glattes Mehl

Alternativ:

1 Packung vorgefertigten Teig um
den Tortenboden herum ausschnei-
den, vom Rest 3 Streifen für den
Rand schneiden, andrücken – passt.

Zutaten Topfenteig:

750 g Topfen (Quark) 20% (3 Packungen)
2 Eier (Dotter und Klar trennen)
1 Prise Salz
16 g Vanillezucker (2 Päckchen)
6 g Orangenabrieb (1 Päckchen)
2 g Zitronensäure
120 g Feinkristallzucker für die Masse
20 g Feinkristallzucker für den Schnee
120 g Joghurt (1 Becher)
20 g Rosinen oder kandierte Ananasstücke
20 g zerlassene Butter, abgekühlt
60 g griffiges Mehl
3 g Backpulver (1/2 Packung)

Zubereitung:

1. Mürbteig:

Mehl, Ei, Zucker und Butter mit der Hand kneten, bis der Teig sehr
Geschmeidig und glatt ist, dann etwa 20 Minuten kühl rasten lassen.

2. Topfenteig:

Alle Zutaten – ausgenommen Rosinen, Eiklar und Mehl – zu einem
schaumigen Teig verrühren.

Eiklar mit 20g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und kalt stellen.

Den Mürbteig noch einmal durchkneten, zwischen Backpapier ~2-3mm dünn auswal-
ken und in die gebutterte, nicht bemehlte, Tortenform legen, so dass der Boden bedeckt
ist. Den Rand mit 4cm breiten Teigstreifen auslegen, Rand und Boden dicht drücken.
– Zum Beschneiden des Teigs nimmt man am besten ein Pizzarad. Die Reste neu wal-
ken und evtl. zu Dekorstreifen drillen oder als Beschriftungsplatte verwenden.

In den Topfenteig Mehl und Backpulver sorgfältig einrühren, dann den Schnee unter-
heben, die flaumig weiche Masse in die vorbereitete Form füllen, mit den Teigresten
dekoriert und bei 170° im unteren Drittel des Backrohrs bei Ober- und Unterhitze 55
Minuten und anschließend bei Unterhitze weitere 15 Minuten lang backen. Die abge-
kühlte Springform öffnen und die Torte entnehmen.

Die Masse kann auch in Wannenformen gebacken und als Kuchen – oder, jeweils ½
Minute in der Mikrowelle erwärmt, als Dessert serviert werden (siehe umseitig).

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13
1220 WIEN
Autriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068
info@medpsych.at
www.medpsych.at

Vor dem Backen in Wannenformen kann man diese mit Backpapier auslegen, darin den Mürbteig festdrücken und die Topfenmasse einfüllen.
An dem Backpapier kann der Kuchen nach dem Backen bequem aus der Form geholt und auf die Glasplatte gesetzt werden.



Serviervorschlag Topfenkuchen als Dessert:

Der noch warme Kuchen wird mit einem sehr scharfen Messer behutsam in Portionen geschnitten.

Auf dem großen Dessertteller wird erst ein Spiegel aus Fruchtmark angebracht, darauf kommt die Schnitte Kuchen. Mit einer Schokosauce oder dünnflüssiger Glasur kann ausgefertigt werden.

Gutes Gelingen!

