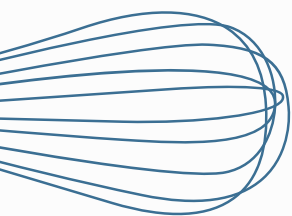
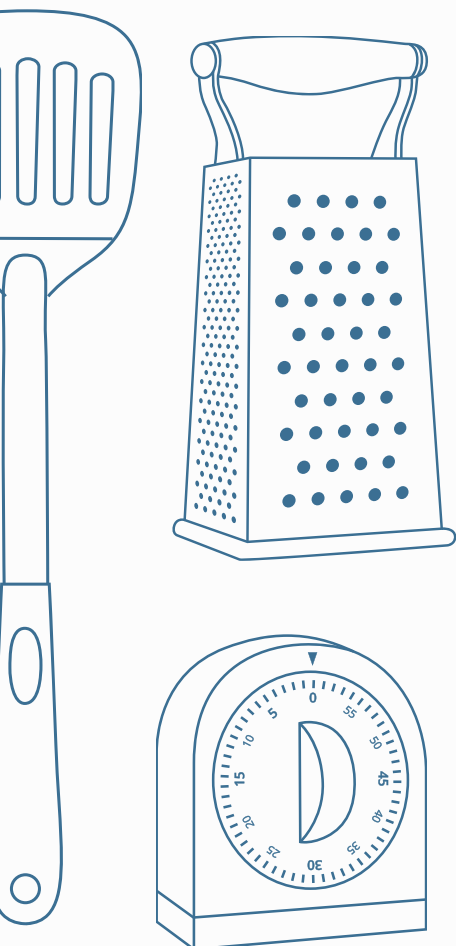


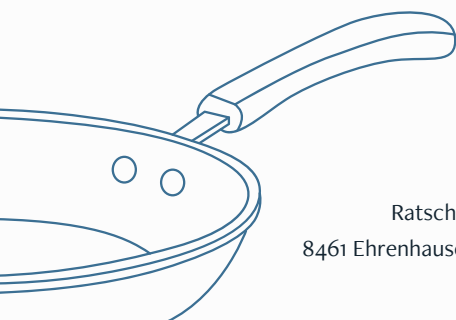
# GEBACKENE TOPFENTORTE

Ratscher

LANDHAUS



**SÜD** —————  
**STEIERMARK**



## Zutaten:

Backzeit: ca. 60 Min.

Temperatur: 160°

für den Biskuit-Boden:

3 Eier

90g Zucker

Prise Vanillezucker & Salz

80g Mehl

10g Stärke

Fülle:

200 g Butter - Raumtemperatur

240g Staubzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

2 EL Speisestärke

1 kg Topfen - mager

## Zubereitung:

Für den Biskuit: Eier mit dem Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig aufschlagen, dann das versiebte Mehl-Stärkegemisch vorsichtig unterheben. In einem Tortenring backen!

ca. 185 Grad - ca. 10 Minuten

Tortenboden in der Form lassen und auskühlen!

Für die Fülle:

Eiweiss mit 1/2 Zucker aufschlagen - nur cremig!

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz leicht schaumig rühren. Nach und nach die Dotter und Topfen dazugeben.

Stärke und Eischnee unterheben. Auf den Biskuitboden füllen - glatt streichen!

Ca. 20 Min mit Ober- und Unterhitze bei 160 Grad backen.

Torte kurz raus nehmen und den Tortenrand rundherum einschneiden. (Damit die Oberfläche nicht reißt).

ca. weitere 40 Minuten fertig backen, bis sie eine schöne Farbe bekommt.