

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

250 G	Mehl
150 G	Butter
100 G	Zucker
1	Ei
1 EL	Vanillezucker
1 PKG	Vanille Puddingpulver
250 ML	Milch
500 G	Topfen

150 G	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
1 TL	unbehandelte Zitronenschale
2	Eidotter
2	Eiklar
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Rum
250 G	Beeren
4 EL	Kristallzucker
1 EL	Stärkemehl

Zubereitung

1. Mürbteig herstellen und kalt rasten lassen.
2. Für die Fülle, Vanillepudding aus Puddingpulver und Milch kochen und erkalten lassen.
3. Topfen, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Dotter, Vanillezucker und Rum gut mit dem Pudding verrühren.
4. Eiklar zu steifen Schnee schlagen.
5. Schnee unter Topfenmasse heben.
6. Mürbteig rund auswalken und in befetteter Springform bei 180°C ca. 10 Minuten blind vorbacken.
7. Topfenmasse draufstreichen und bei 180 °C goldbraun backen.
8. Beeren der Saison kurz aufkochen, mit Zucker verfeinern und mit etwas Stärke abbinden.
9. Torte mit Beerensauce und evtl. mit karamellisierten Nüssen servieren.