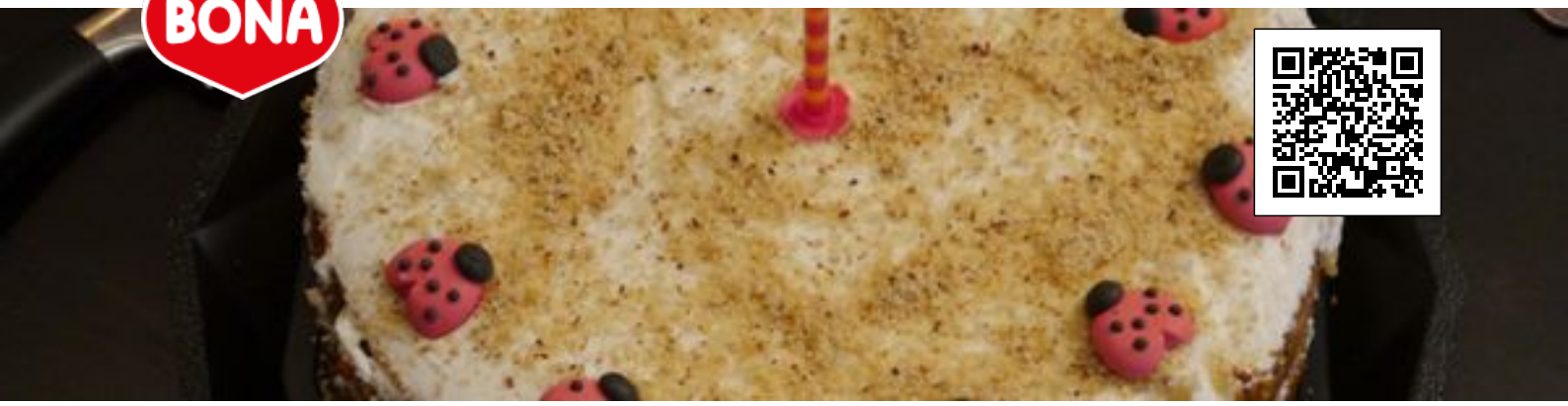
Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Topfencremetorte

Zubereitung

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dick-cremig aufschlagen, Mehl darüber sieben und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Tortenform fetten, bemehlen, Teig einfüllen und bei ca. 180° etwa 25 bis 30 Minuten backen. Aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Die Blatt-Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser quellen lassen, bis sie weich ist.

Den Topfen mit dem Handmixer cremig rühren und nach und nach die 4 Eidotter dazu rühren. Vanille, Zitronensaft und -Schale einrühren. Milch mit dem Zucker erhitzen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Etwas überkühlen lassen und peu à peu unter den Topfen rühren.

Schlagobers steif schlagen und, sobald die Topfenmasse zu gelieren beginnt, mit dem Schneebesen unterheben. Den Biskuitboden mittig halbieren. Den unteren Teil wieder in die gereinigte und geschlossene Springform legen, die Topfenmassen darauf gießen, glatt streichen und mit dem zweiten Teil des Biskuitbodens abdecken.

Mindestens 10 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben garnieren!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

Für den Biskuitboden:

- 5 Eier
- 5 EL Backzucker
- 1 Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 5 EL glattes Mehl

Für die Topfenmasse:

- ¼ Liter Milch
- 200 g Zucker
- 10 Blatt Gelatine
- 500 g Topfen cremig
- 1-2 Packerl Vanillezucker
- 4 Eidotter/Eigelb
- Saft von 1½ Zitronen
- Zitronenschale
- 500 ml Schlagobers