

Saftige Topfen-Brombeertorte

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 16 Stück

| Zutaten: | Einheit |
|--------------------------------------|-------------|
| Butterkekse oder Karamellkekse | 170g |
| Zerlassene Butter | 100g |
| Topfen fein/cremig | 750g |
| Kristallzucker | 150g |
| Vanillezucker | 2 Pkg. |
| Eier Größe M | 4 Stück |
| Schlagobers/Sahne | 250ml |
| Vanillepuddingpulver | 3 Esslöffel |
| Frische Minze oder Melisse (gehackt) | 3 Esslöffel |
| Sauerrahm | 250g |
| Staubzucker | 50g |



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Die Kekse fein zerbröseln. Die Brösel in eine Rührteigschüssel geben, die zerlassene Butter dazugeben und gut verrühren.
- 2) Die Keksmasse, in eine am Rand befettete Springform (24cm), bodenbedeckt einfüllen und mit einem Esslöffel ca. 2cm am Rand hochziehen und ordentlich festdrücken. Die Form einige Minuten kaltstellen.
- 3) Topfen mit Zucker und Vanillezucker glatrühren. Die Eier einzeln kurz einrühren. Schlagobers steif schlagen, Vanillepuddingpulver einsieben, Kräuter hacken und begeben und mit dem Schneebesen unter die Topfenmasse heben. Die cremige Topfenfülle in der Form verteilen und glattstreichen.
- 4) Die Backform auf dem Rost in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backrohrs (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C) schieben. Sobald die Masse Farbe annimmt, (nach ca. 30 Minuten) die Form aus dem Rohr nehmen und gut 2/3 der Brombeeren auf der Fülle verteilen. Im Anschluss weiterbacken, bis die Masse mit den Beeren gegart ist. Die Torte zur Probe mit einem Spieß anstechen, um den Garpunkt zu kontrollieren. (Lippentest)
- 5) In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit einem Schneebesen und dem gesiebten Staubzucker glatrühren.
- 6) Die Torte aus dem Rohr nehmen und mit der Sauerrahmcreme bestreichen und noch ca. 10 Minuten fertigbacken.
- 7) Im Anschluss wird die fertige Torte zum vollständigem Abkühlen auf einem Rost abgestellt. Die Torte aus der Form nehmen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Zum Anrichten mit Staubzucker bestreuen und mit den restlichen, frischen Brombeeren und Kräuterzweigen dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK!

www.spezialithek.at