

Patrick Friedrich

Professional

Topfenschaum, Cheesecake und Marillenröster

Dessert

Topfenrezepte

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 60 MIN.



Für den Topfenschaum Topfen, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und Saft verrühren Obers und Eiklar separat aufschlagen Zuerst den Obers und dann den Eischnee unterheben Den Topfenschaum in ein sauberes, ausgewaschenes Geschirrtuch geben, in ein Sieb legen und unter leichtem Druck über Nacht etwas auspressen.

Mürbteig auf ein Tarteblech auslegen und mit einer Gabel leicht anstechen Topfen mit den restlichen Zutaten verrühren und auf den Teig ausgießen Im vorgeheizten Backrohr das Cheesecake bei 170°C für ca. 20min backen.

Mit selbstgemachter Marillenröster garnieren. Es passen fast alle Röster und Kompott dazu



ZUTATEN



****Topfenschaum****

0,5kg Topfen

0,05 kg Zucker

Etwas Vanillezucker

Prise Salz

½ Zitrone Abrieb und Saft

0,1l Obers

4 Eiklar

****Cheesecake****

1Stk Mürbteig rund

0,75 kg Topfen

0,11 kg Zucker

1 Zitrone Abrieb und Saft

etwas Vanillezucker

Marillenröster