

Topfentorte mit Mandelboden ... und Rum abgerundet

Kuchen & Gebäck

Obst

Sommer

Topfenzutaten

Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Das Eiklar aufschlagen und die geriebenen Mandeln und den Zucker hinzufügen. Teig in eine Springform füllen und bei 150 °C Ober-/ Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Die Gelatineblätter in Wasser aufquellen lassen.

Das Schlagobers aufschlagen, das Joghurt und den Topfen unterrühren und den Zucker hinzufügen. Die Himbeeren in einem Topf erwärmen, bis sie zu einer flüssigen Masse werden. Den Rum in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Rum-Gelatine-Masse gut in das Topfen-Joghurt-Schlagobers-Gemisch einrühren.

Den Mandelboden auskühlen lassen und die Topfen-creme in die Form füllen. Die Torte etwa 6 Stunden kalt stellen. Danach die gekochten Himbeeren über der festen Topfencreme verteilen und kalt servieren.



Zutaten

Für den Teighoden:

5 Eiklar

200 g geriebene Mandeln

5 EL Zucker

Für die Creme:

250 ml Joghurt

250 ml Magertopfen

250 ml Schlagobers

5 EL Zucker

7 Blätter Gelatine

6 EL Inländer Rum

250 g Himbeeren