

# Topfentorte



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:     

Biskuittorte: Eier mit Staubzucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterheben und backen.

Creme: Quimiq glatt rühren, Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und vermischen. Zum Schluss das geschlagene Schlagobers unterheben.

Die Torte in der Mitte durchschneiden. Die untere Hälfte in den Tortenring legen, mit der Creme bestreichen und die zweite Hälfte darauf setzen.

Die Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend mit geschlagenem Schlagobers verzieren.

## ZUTATEN

- Biskuittorte:
- 5 Eier
- 15 dag Staubzucker
- 11 dag Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- Creme:
- 50 dag Quimiq
- 25 dag Magertopfen
- 10 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Becher Schlagobers