

Erdbeer-Topfentorte

[Kuchen & Gebäck](#)[Früchte](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Sommer](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zur Seite stellen. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und dem Saft, sowie Abrieb einer halben Zitrone schaumig rühren. Öl hinzugeben und alles kräftig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. In die mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) golden backen.

Nebenbei die Füllung vorbereiten: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, bzw. schmelzen. Topfen mit Schlagobers kräftig aufschlagen, Zucker und Gelatine dazugeben.

Tipp: Die Galantine zügig, unter ständigem Rühren unter die Masse heben.

Die klein geschnittenen Erdbeeren unter die Masse heben und kurz zur Seite stellen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem langen scharfen Messer halbieren, beide Innenseiten mit Erdbeermarmelade einstreichen.

**ZUTATEN** 

Teig:

4 Eier

1 Prise Salz

160 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/2 Bio Zitrone

80 ml Öl

240 g Fini's Feinstes Mehl
glatt

1 TL Backpulver

80 ml Milch

Füllung:

500 g Topfen

150 ml Schlagobers

120 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Blätter Gelatine

250 g Erdbeeren

4 EL Marillenmarmelade

1 Bio Zitrone