



OMA'S SUPERGUTE TOPFENTORTE

ZUTATEN

Für den Teig:

100 g Öl
250 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eier
1/8 l Wasser
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
280 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

Für die Creme:

250 g Streichtopfen
2 – 3 Dotter
150 g Feinkristallzucker
1/4 l Schlagobers
10 g Gelatine
Zitronenschale



OMA'S SUPERGUTE TOPFENTORTE

ZUBEREITUNG

1. Eine Tortenform befetten, bemehlen und das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und beiseitestellen.
3. Öl, Staubzucker, Vanillezucker und 4 Dotter gut mixen und anschließend das Wasser in kleinen Mengen einrühren.
4. Zum Schluss den Saft und die Schale der Zitrone, das Mehl, Backpulver und den Eischnee unterheben.
5. Die Masse in die Tortenform füllen und ca. 40 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
6. Den fertigen Tortenboden gut auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür den Schlagobers schlagen und zur Seite stellen.
8. In einer zweiten Rührschüssel die Dotter mit der Hälfte des Zuckers kurz verrühren, danach den Streichtopfen, den restlichen Zucker und die aufgelöste Gelatine untermengen.
9. Bevor die Creme steif wird, das geschlagene Obers unterziehen.
10. Den ausgekühlten Tortenboden einmal in der Mitte durchschneiden, mit Creme füllen und einige Stunden kaltstellen.
11. Vor dem Servieren die Torte überzuckern.