



Zutaten für den Mürbteig:

120 g glattes Mehl
80 g Butter
40 g Staubzucker
Abrieb einer halben Zitrone
Prise Salz
1 Eidotter



Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Auf eine Größe von 24 cm Durchmesser ausrollen und backen. *Achtung, darf nicht zu dunkel werden!*

Auskühlen lassen und umgehend mit Marillenmarmelade bestreichen.

Mürbteig über Nacht kühlstellen, aber nicht in den Kühlschrank.

Für den Biskuitteig:

3 ganze Eier
90 g Kristallzucker
90 g glattes Mehl
Prise Salz
Vanillezucker
Abrieb einer ganzen Zitrone
1 Esslöffel neutrales Öl (zB. Mazola)

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit Zucker, Vanillezucker, Prise Salz und Zitronenschale in der Küchenmaschine cremig aufschlagen, ca. 5 Minuten auf hoher Stufe.

Gesiebtes Mehl und Öl vorsichtig unterziehen und in den Tortenreife (24 cm) geben.

Bei ca. 170°C etwa 35-40 Minuten backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Topfenoberscreme:

250 g Topfen
500 g Schlagobers
160 g Staubzucker
Saft einer Zitrone
ca. 20 g Rum
4 ½ Blatt Gelatine
4 Eidotter

Zubereitung:

Den Topfen mit Zitronensaft und 130 g Staubzucker gut verrühren.

Eidotter mit 30 g Staubzucker im Schneekessel über Dampf pasteurisieren (ca. 80°C). Die Eidotter beim Erhitzen mit dem Schneebesen schaumig rühren, anschließend in der Küchenmaschine kalt schlagen.

Schlagobers steif schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und in Rum auflösen.

Eidottermasse unter die Topfenmasse rühren, anschließend flüssige Gelatine unterziehen und zum Schluss das aufgeschlagene Obers unterheben.

Mürbteigboden auf eine Tortenplatte geben und den Tortenreifen aufsetzen.

Biskuitboden halbieren, die 1. Hälfte auf den Mürbteigboden legen und mit Marillenmarmelade bestreichen, danach Topfenoberscreme einfüllen. Die 2. Hälfte des Biskuitbodens darauf geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Torte aus dem Tortenreifen lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen

wünscht Ihnen

Karl Reitbauer

