

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



## *Gebackene Topfentorte*

### **Zutaten für 1 Torte mit 26 cm Ø**

500 g Topfen  
6 Eidotter  
70 g Feinkristallzucker für den Abtrieb  
6 Eiklar  
70 g Feinkristallzucker für den Schnee  
20 g Vanillepuddingpulver  
20 g Vanillezucker  
Prise Salz  
Himbeer-, Marillen-, Ribiselmarmelade zum  
Bestreichen oder Tortengelee zum Überziehen

### **Für den Mürbteig**

160 g glattes Weizenmehl oder feines Dinkelmehl  
70 g zimmertemperierte Butter  
70 g Feinkristallzucker  
1 Eidotter

### **Zubereitung**

Für den Mürbteig alle Zutaten vermengen und rasch zu einem Teig verarbeiten. Eine Tortenform mit dem ausgerollten Mürbteig auslegen, mit einer Gabel mehrmals stupfen (anstechen) und ca. 10 Minuten bei 165 °C vorbacken. Währenddessen für die Fülle Dotter mit Zucker schaumig schlagen und den Topfen einrühren. Eiklar mit Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker und Puddingpulver zu schmierigem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Topfenmasse einfüllen und die Torte bei 130 °C ca. 70–80 Minuten fertig backen. Die fertig gebackene Torte mit Himbeer-, Marillen- oder Ribiselmarmelade bestreichen oder mit Tortengelee abglänzen.

### **Variationsmöglichkeiten**

- Noch molliger wird die Torte, wenn Sie unter die Masse auch noch 80 g zerlassene Butter rühren.
- Für eine fruchtige Topfentorte belegen Sie den Boden vor dem Backen mit Früchten (Marillen oder Pfirsiche, Dosenfrüchte gut abtropfen lassen).
- Die fertige Torte kann auch nur mit Zucker bestreut werden.
- Für **Topfenauflauf** füllen Sie die Masse in kleine gefettete und mit wenig Zucker ausgestreute Soufflécöffmchen zur Hälfte ein und backen sie bei 130 °C (Ober- und Unterhitze, aber keinesfalls Heißluft!) 40–50 Minuten. Mit Beerenragout, frischen Früchten oder Fruchtsaucen servieren.