

TOPFEN-MARILLEN-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 155 Bewertungen

Backen
mit
Christina



2 h 10 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad

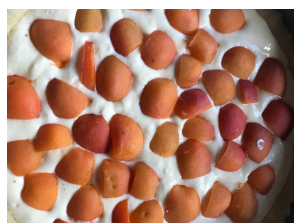


49 min



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in eine
Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den
Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers
oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank
rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Fülle zwei Eier trennen und das
Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter und die
restlichen zwei Eier zusammen mit Topfen, Zucker,
Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Am Schluss
noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 3 Den Teig rund ausrollen und in die Tortenform legen. Am
besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig
auch gleich am Tortenrand hochziehen.
- 4 Die Fülle auf den Mürbteigboden geben und die klein
geschnittenen Marillen darauf verteilen. Im vorgeheizten
Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



- 5 Die Torte für ein paar Stunden kühl stellen (gerne auch über
Nacht).

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
150 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz

FÜLLE

500 g	Topfen
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillepudding
4	Eier
120 g	Sauerrahm
7	klein geschnittene Marillen