

VANILLECREME-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 45 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



180 Grad



40 min



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren und das Vanillemark dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse in eine kleine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Für die Creme den Topfen mit Staubzucker, Mascarpone, Vanillemark und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
- 4** Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinanderschneiden, mit der Topfencreme füllen und auch außen mit Creme bestreichen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen und je nach Wunsch mit frischen Früchten verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

- 170 g Zucker
- 140 g weiche Butter
- 6 Eier
- 240 g Weizenmehl 700
- 10 g Backpulver
- 100 g Milch
- 0.5 Mark einer Vanilleschote

CREME

- 250 g Topfen
- 0.5 Mark einer Vanilleschote
- 50 g Staubzucker
- 250 g Mascarpone
- 300 g Schlagobers
- 0.5 Zitrone (Saft)

Früchte zum Verzieren