



## Weichsel-Topfen-Torte

### Zutaten für eine Torte mit 22 cm Durchmesser:

4 Eier  
150 g Zucker (auf zweimal 75 g  
aufgeteilt)  
125 g zerlassene Butter  
1 Prise Salz  
200 g geriebene Mandeln  
50 g Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
30 g Kakao

### Zutaten für die Topfencreme:

500 g Weichsel Fruchtaufstrich  
150 g Joghurt  
150 g Topfen  
400 ml Schlagobers  
6 Blatt Gelatine

Weichseln und Minze für die  
Dekoration

### Zubereitung:

Für den Tortenboden eine 22 cm Tortenform  
ausbuttern und den Boden mit zugeschnittenem  
Backpapier auslegen. Das Backrohr auf 180 °C  
vorheizen.

Die trockenen Zutaten Salz, Mandeln,  
Mehl, Backpulver und Kakao miteinander  
vermengen. Eier trennen. Die Dotter mit 75 g  
Zucker schaumig rühren. Die zerlassene Butter  
langsam einrühren.

Die Eiklar mit 75 g Zucker zu Schnee schlagen.  
Den Schnee abwechselnd mit den trockenen  
Zutaten unter die Dottermasse heben. Die  
Masse in die Tortenform füllen, glatt streichen  
und ungefähr 25 Minuten backen, anschließend  
auskühlen lassen.

Wenn der Tortenboden ausgekühlt ist, den  
Tortenring lockern und den Rand mit einem  
Streifen Backpapier auskleiden.

Für die Topfencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Topfen  
und den Weichselfruchtaufstrich gut miteinander verrühren. Das Schlagobers  
aufschlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter leichter  
Hitze unter ständigem Rühren verflüssigen lassen. Wer will, kann zum Erhitzen noch  
einen kleinen Schuss Rum zur Gelatine geben.

Die Gelatine unter die Topfenmasse rühren, das Schlagobers unterheben. Die Masse auf den Tortenboden gießen. Etwas glatt streichen und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Weichseln und Minzeblättern dekorieren, fertig ist die sommerliche Variante einer Schwarzwälder Kirsch Torte. ausrollen. Mit Hilfe von Häferl und Trinkgläser Kreise ausstechen. 12 große für den Boden, 12 kleine für den Deckel. Die Böden so in die Muffinformen geben, dass sie überstehen und am Boden nicht zerreißen. Ungefähr zur Hälfte mit Fülle füllen, Deckel darauf setzen und die Ränder von Deckel und Böden zusammendrücken.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

### **Tipp:**

Wer weniger Creme will, kann gerne die Zutaten für die Topfencreme halbieren.

Dieses Rezept eignet sich auch perfekt für Cupcakes mit Frosting.