

# Topfentorte mit Beeren:

## Zutaten für den Biskuitboden:

3 Eier

90 g Zucker

Vanillezucker

90 g Mehl

## Für die Creme:

500 g Topfen

1 Pkg. Quimiq natur

250 g Schlagobers

100 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft von 1 Zitrone

Verschiedene Beeren zum Verzieren



## Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und fertig schlagen. Dann die Dotter dazugeben und einrühren. Das Mehl unterheben. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen und den Teig einstreichen.

Den Ofen auf 180 C ° C vorheizen und den Boden ca. 15 min backen.

Die Creme:

Das Quimiq cremig schlagen, dann den Topfen, den Zucker, Vanillezucker und den Saft einer Zitrone einrühren.

Den Schlagobers schlagen und in die Creme unterheben. Auf den erkalteten Tortenboden geben und dann mindestens 3-4 Stunden kalt stellen.

Mit den Beeren verzieren.

Im Winter kann man als Alternative zu den Beeren auch getrocknete Blumen oder Orangen als Dekoration verwenden.

Man sollte die Orangen erst kurz vor dem Servieren auf die Torte geben, denn es besteht die Gefahr, dass sie einen bitteren Geschmack abgeben.



