

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Frühling

.....

**Für:** 1 Backform

.....

**Verfasst von:** Christine Kaswurm

.....

## Zutaten

### Tortenboden

.....

4 Eier

.....

120 G Zucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

120 G Mehl (glatt)

.....

### Topfencreme

.....

500 G Topfen

.....

250 G Joghurt

---

250 ML Schlagobers

---

70 G Staubzucker

---

5 BLATT Gelatine

---

500 G frische Erdbeeren

---

1 PKG Tortengelee

---

1 SCHUSS Rum

---

## Zubereitung

1. Backofen auf 160°C, Ober-/ Unterhitze vorheizen. Tortenform (Durchmesser, 26 cm) mit Öl oder Butter einfetten und ausmehlen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, danach vorsichtig das glatte Mehl unterheben.
3. Die Masse in der Tortenform gleichmäßig verteilen (Teigkarte) und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
1. Schlagobers schlagen. Topfen gut ausdrücken.
2. Joghurt und Topfen vermengen und glattrühren. Staubzucker zur Masse hinzusieben. Erneut glattrühren.
3. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.  

Statt Gelatine kann auch 1 Teelöffel Agar Agar verwendet werden.
4. In einem Topf etwas Rum erwärmen, Topf von der Flamme ziehen und die Gelatineblätter darin auflösen.
5. Das Ganze zur Topfenmasse leeren. Schlagobers unterheben und die fertige Masse auf den gut ausgekühlten Boden streichen.
6. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Überkühlen)
7. In der Zwischenzeit werden die Erdbeeren gewaschen und halbiert.
8. Nach der Auskühlung setzen Sie die Erdbeeren auf die Topfencreme – wenn die Torte nicht gleich serviert wird, übergießen Sie die Erdbeeren noch mit dem Tortengelee laut

Packungsanleitung. Ansonsten können Sie die Erdbeertorte auch Natur lassen.

Vanillezucker schnell selber machen:

Für 100g Kristallzucker benötigen Sie eine Vanilleschote. Sie können auch die geöffneten und ausgekratzten Vanilleschoten verwenden.

Füllen Sie das Ganze in ein Glas und stellen es an einen dunklen, trockenen Platz.

Tipp: In einem schönen Glas mit Schleife ist der selbstgemachte Vanillezucker ein tolles Geschenk!