

# Erdbeer Topfen Torte

## Zutaten:

### für den Biskuitboden:

3 Eier  
70g Puderzucker\*)  
1 Prise Salz  
80g Dinkelmehl (glatt)  
½ Pkg. Vanillepudding Pulver  
Abrieb einer ½ Bio Zitrone

### Erdbeercreme:

260g pürierte Erdbeeren  
140g Puderzucker\*)  
250g Topfen  
250g Naturjoghurt (cremig)  
1 ½ Pkg. gemahlene Gelatine  
250ml Schlagobers  
Saft einer ½ Bio Zitrone

### Erdbeerspiegel:

280g pürierte Erdbeeren  
80g Puderzucker\*)  
1 Pkg. gemahlene Gelatine  
Saft einer ½ Bio Zitrone



## Und so geht's:

### Biskuitboden:

Die Eier und den Puderzucker\*) mit einem Mixer schaumig schlagen, danach Zucker, Salz und Zitronenabrieb unterrühren. Mehl mit Puddingpulver vermischen und langsam in die Masse einrühren (kleinste Stufe).

Die Masse in eine befettete Springform (~26cm) geben und ca. 15 Minuten bei 170°C Heißluft backen. Auskühlen lassen.

### Erdbeercreme:

FrISChe Erdbeeren waschen, die grünen Blätter entfernen und mit einem Stabmixer gut pürieren.

Den Schlag steif schlagen.

Topfen, Joghurt, Puderzucker und das Erdbeerpüree mit einem Handmixer zu einer glatten Masse mixen.

Die Gelatine laut Anleitung zubereiten, mit einer ½ Zitronen erwärmen, und langsam in die Topfen-Joghurt-Erdbeermasse einrühren.

Zum Schluss noch den Schlag unterheben.

In einen Tortenring den Biskuitboden legen, die Erdbeercreme darauf verteilen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Erdbeerspiegel:

FrISChe Erdbeeren waschen, die grünen Blätter entfernen und mit einem Stabmixer gut pürieren.

Den Puderzucker mit einem Handmixer gut unterrühren.

Die Gelatine laut Anleitung zubereiten, mit einer ½ Zitronen erwärmen, und langsam in die Masse einrühren.

Den Erdbeerspiegel auf die Erdbeercreme gießen und für 2 weitere Stunden kalt stellen.



\*) Puderzucker wird zum kalorienreduzierten Backen eingesetzt  
<https://www.xucker.de/>

*Viel Spass und Gutes Gelingen!*

