

Rezeptvorschlag

Sozialpädagogisches und therapeutisches Zentrum Josefinum

Felseckweg 11, 9073 Klagenfurt - Viktring



Topfenschnitte mit Fruchtspiegel

Zutaten Öl-Sandmasse:

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 1/16 l Rapsöl
- 1/16 l Wasser
- 125 g Mehl (zur Hälfte Vollkornmehl)
- ½ Pkg. Backpulver



Zubereitung:

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und über die Masse sieben. Das Eiklar steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei ca. 180-190° 25-30 Minuten backen (Nadelprobe). Danach die Torte (Kuchen) mit einem Backrahmen umstellen.

Zutaten Topfencreme:

- 250 g Magertopfen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g Staubzucker
- 1/8 l Sauerrahm
- 4 Blattgelatine
- 250 g Schlagobers

Zubereitung:

Topfen mit Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Gelatine lt. Packungsanleitung zubereiten, mit Zitronensaft erwärmen und in die Masse einrühren. Das steifgeschlagene Obers unterheben und diese Masse im Backrahmen verteilen. Die Torte (Kuchen) ca. 2-3 Stunden kaltstellen.

Zutaten Fruchtspiegel:

- 250 g Erdbeeren (passiert)
- 100 g Staubzucker
- 5 Stk. Blattgelatine
- ½ Zitrone (Saft)

Zubereitung:

Erdbeeren mit Staubzucker verrühren. Gelatine lt. Packungsanleitung zubereiten, mit Zitronensaft erwärmen und mit der Masse vermengen. Dann den Fruchtspiegel auf die kalte Topfencreme streichen und ca. 2 Stunden kaltstellen.

Die Torte (Kuchen) je nach Belieben mit Erdbeerhälften, Pistazien, Melisse und Schlag dekorieren. Gutes Gelingen wünscht die „Gesunde Küche“!