

Alt-Wiener Topfentorte

Zutaten

4	Eidotter
4	Eiklar
500 g	Topfen, 20% passiert
50 g	Kristallzucker
50 g	Staubzucker, gesiebt
30 g	Mehl, glatt
70 g	Butter
50 g	Aranzini
30 g	Rosinen
½ TL	Vanillezucker

Weiteres:

- Prise Salz
- Etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale
- Butter und Mehl (für die Tortenform)
- Staubzucker (zum Bestreuen)



Arbeitsbeschreibung

1. Handwarme Butter und Staubzucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren. Topfen, Mehl, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale dazugeben.
2. Rosinen in Rum einlegen und Tortenform mit Butter bestreichen und bemehlen. Backrohr vorheizen.
3. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, Kristallzucker dazugeben und zu steifen Schnee fertigschlagen, vorsichtig unter die Topfenmasse heben.
4. Die in Rum eingelegten Rosinen und Aranzini mit 1 TL Mehl vermengen (verhindert das Absinken der Früchte beim Backen) vorsichtig in die Masse unterheben.
5. Masse in die gebutterte und bemehlte Tortenform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 190°C, 50 – 60 Minuten backen.
6. Die Torte erkalten lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Backrohrtemperatur: 190°C

Backdauer: 50 – 60 Minuten

Hinweis

Variante 2

Tortenform mit vorgebackenen dünnen Mürbteig auslegen, aprikotieren und erst dann die Topfenmasse einfüllen.

Achtung: Torte geht sehr auf, setzt sich aber beim Abkühlen wieder.