

## Topfenoberstorte

### Zutaten

4	Blatt Gelatine	Weiteres:
250 g	Topfen	Salz
70 g	Joghurt	
10 g	Staubzucker	
70 g	Schlagobers	
1 Stk.	Vanillestange	
75 g	Eiweiß	
70 g	Kristallzucker	

Außerdem benötigt man einem Mürbteig-boden, ein Dekorbiskuit, eine helle Wiener Masse, Malakoffcreme und eine Dose halbierte Birnen.

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung für die Torte:

1. Mürbteig Boden mit flüssiger Schokolade bestreichen.
2. Tortenreifen 3 cm hoch mit Dekorbiskuit auslegen und Zutaten herrichten.

#### Herstellung der Creme:

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen mit Joghurt, Staubzucker, geschlagenen Obers und ausgekratzer Vanille glattrühren.
4. Eiweiß mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen.
5. Gelatine in einer Sauteuse auflösen und erwärmen, dann in die Topfencreme einrühren, anschließend den geschlagenen Eischnee unterheben.

#### Einsetzen der Torte:

6. Tortenreifen mit Dekorbiskuit auslegen 3 cm hoch.
7. Mürbteig mit Malakoffcreme (ansonsten Ribiselmarmelade) bestreichen, anschließend den Sandboden aufsetzen.
8. Kreisförmig Preiselbeeren oder Ribiselmarmelade auf dressieren.
9. Darauf die Dosenbirnen oder Pfirsiche kreisförmig auflegen.
10. Topfenoberscreme einfüllen, danach Torten überkühlen und anziehen lassen.

#### Ausfertigen der Torte:

11. Tortenreifen circa 1 cm hochziehen und fixieren. Mit Obers (mit Gelatine gebunden) abstreichen.
12. Mit Früchten ausfertigen oder Biskuitdeckel aufsetzen.