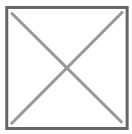
Kalte Topfentorte



Quelle

KALTE TOPFENTORTE

Boden:

- 20 dag Nutella
- 10 Stück Zwieback

Fülle:

- ½ kg Topfen
- ¼ l Milch
- 15 dag Zucker
- 3 Dotter
- ¼ l Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- Saft einer Zitrone

Rand einer Springform auf eine Tortenplatte stellen.
Zerlassene Nutella mit Zwiebackbrösel mischen und in der Springform fest andrücken. 1h kühlen!
Topfen mit Zucker, Zitronensaft und den Dottern glatt rühren.
Milch warm werden lassen, aber nicht kochen! Eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen und dann unter die Topfenmasse rühren.
Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne dazugeben.
Die Fülle auf dem Boden verteilen und gut kühlen lassen.

Evtl. mit Obst belegen!

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo Stehen

Zutaten

	Menge	Zutat	Bemerkung
	20 dag	Nutell	
	10 stk	Zwieback	
	1/2 kg	Topfen	
	1/4L	Milch	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

demoText

Schritt 2

demoText

Schritt 3

demoText

Schritt 4

demoText

Schritt 5

demoText

Schritt 6

demoText

Revision #1
Created 11 July 2023 13:33:40 by Andre
Updated 11 July 2023 14:47:51 by Andre