

## Topfen-Mandel Sweety

<b>Thema:</b>	eine cremige Verführung al la Gramue
<b>Saison:</b>	ein Sonntag-Nachmittag mit der Familie
<b>Besonderheit:</b>	wir hatten selbstgemachte Zwetschkenmarmelade aus dem eigenen Garten
<b>Zu Beachten:</b>	Mandeln und Kaffee geben der Torte einen tollen Geschmack

### Zutaten / Einkaufsliste (für eine 26er Backform)

#### Für den Teig

6	Eier
150 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
2 TL	Backpulver
2 EL	Kakao-Pulver
180 g	Mandeln (gemahlen)
2 EL	Kirschrum

#### Für die Fülle

250 ml	Schlagobers
250 g	Topfen
2 EL	Espresso
n.B.	Zucker
2 EL	Raspel-Schokolade
1 Pkg.	Sahnesteif
n.B.	Zwetschkenmarmelade



### Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Zu den Eidottern den Zucker, den Vanillezucker und den Abrieb einer halben Zitrone hinzufügen und schaumig schlagen. Danach das Mehl mit Backpulver, Kakao und den Mandeln vermischen und gemeinsam mit dem Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Die Backform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und bei ca. 160° Heißluft ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Teig in der Form auskühlen lassen und in der Mitte waagrecht durchschneiden.

Für die Fülle:

Das Schlagobers mit Sahnesteif und Zucker aufschlagen. Den Topfen mit Zucker und dem Espresso verrühren und das Schlagobers und die Raspel-Schokolade vorsichtig unterheben.

Auf den Tortenboden die Zwetschkenmarmelade auftragen und ca. 2/3 der Creme darauf verteilen. Danach den oberen Teil aufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte nach Wunsch verzieren - Wir haben ganze Mandel grob gehackt und mit flüssiger Schokolade verziert.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*