

Fruchtiger Frühling alla Gramue

Thema:	Fruchtig – Frisch - Frühling
Saison:	von Frühling bis Herbst
Besonderheit:	Früchte können variiert werden (auch aus Dosen)
Zu Beachten:	ein Stück reicht niemals aus,... 😊

Zutaten / Einkaufsliste

(für eine Backblech)

6	Eier
300 g	Zucker
300 ml	Schlagobers
300 g	Mehl
½ Pkg.	Backpulver
500 g	Topfen
200 ml	Schlagobers
1 QimiQ	Whip-Vanille
1 Pkg.	Sahnesteif
1 Pkg.	Vanillezucker
n.B.	Früchte nach Wahl
n.B.	Marmelade
n.B.	Zucker
n.B.	Schokolade



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar mit 100g Zucker zu einem festen Eischnee aufschlagen. Die Dotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und das Schlagobers kurz mitrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Eischnee unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr (160°C Heißluft) ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Für die Topfencreme, QimiQ Whip-Vanille aufschlagen und mit dem Topfen verrühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und gemeinsam mit Zucker (nach Bedarf – gewünschte Süße) unter die Topfencreme heben. Den Tortenboden mit Marmelade nach Wahl (bei uns war es selbstgemachte Erdbeermarmelade) bestreichen und die Topfencreme darüber verteilen. Mit den Früchten belegen und mit zerlassener (flüssiger) Schokolade verzieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

