

Kategorie: Schnitten

Topfencreme Schnitte

Flaumiger Boden und dazwischen eine erfrischende Topfencreme mit Früchten.

Wissenswertes: Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech (36 x 24 cm) wird sie 6 cm hoch. Bei 6 x 8 cm großen Schnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du:

Masse

7 Eier
270 g Feinkristallzucker
150 ml neutrales Öl
150 ml Eierlikör
280 g glattes Mehl
1 Päckchen Backpulver

Creme

600 g QimiQ Classic
500 g Magertopfen
100 g Staubzucker
500 ml Schlagobers
1 große Dose Pfirsiche

So wird's gemacht:

Masse

7 Eier mit 270 g Feinkristallzucker 10 Minuten schaumig rühren. 150 ml Öl und 150 ml Eierlikör einlaufen lassen. 280 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

In ein am Boden mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech füllen und glatt verstreichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und das Backpapier abziehen, einmal waagrecht durchschneiden. Den Boden, der jetzt unten ist, wieder zurück in die Form geben. Dadurch hat man dann die glatte Seite (vorher unten) des Bodens oben.

Creme

Pfirsiche abtropfen lassen und klein schneiden. 600 g QimiQ glatt rühren, 500 g Topfen, 100 g Zucker dazugeben und alles gut verrühren. 500 ml steif geschlagenes Obers zusammen mit den kleingeschnittenen Pfirsichen unterheben.

Die Creme auf den Boden in der Form verteilen, glattstreichen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen und bezuckern.

Tipp

Alternative zu QimiQ: 250 g Magertopfen und 250 ml Schlagobers mehr nehmen und mit 10 Blatt Gelatine die gesamte Creme binden. Oder einen Pudding mit 500 ml Milch und einem Päckchen Vanillepudding kochen und die gesamte Creme auch mit 10 Blatt Gelatine binden. Schmeckt auch mit jedem beliebigen anderen Früchten oder ganz ohne.