Topfen-Obers-Torte (kalt)

ZUTATEN

½ kg Topfen (mager)

¼ l Milch

70 g Zucker

1/8 l Milch und Rum zum Tauchen der Biskotten

2-3 Packungen Biskotten (Vollkorn)

4 Blatt Gelatine

¼ l Schlagobers

Saft einer Orange

Saft und geriebene Schale einer Zitrone

ZUBEREITUNG

Topfen glattrühren (Mixer), Zucker, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale sowie Orangensaft einrühren.

Milch heiß werden lassen, aber nicht kochen. Eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Topfenmasse rühren, fest abgeschlagenes Obers dazu.

Biskotten in Milch-Rum-Flüssigkeit tauchen und mit ihnen Tortenform (oder kleine Schüsseln) auskleiden. Dann schichtweise Topfenmasse und Biskotten einfüllen.

Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen!

© 6-Topfenoberstorte.docx