

# Luftig- leichtes Duo



Werther's Original  
Karamell-Topfentorte



[www.werthers-original.at](http://www.werthers-original.at)

## Zutaten

für 1 Springform ø 26 cm

### Für den Mürbteig

- 200 g Mehl
- 120 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### Für die Füllung

- 5 Eier
- 200 ml Schlagobers
- 500 g Topfen
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Zucker
- 120 g Mehl
- Saft einer ½ Bio-Zitrone  
und Schale

### Für die Karamellschicht

- 2 x Basisrezept Werther's  
Original Karamellmasse

### Für die Garnitur

- 1 Pfirsich, frisch oder aus  
der Dose

## Zubereitung

1. Verkneten Sie das Mehl mit dem Zucker, der Butter, dem Ei und einer Prise Salz rasch zu einem Mürbteig. Rollen Sie den Teig etwas größer als die Springform aus, drücken Sie ihn in die Form und kleiden Sie auch den Rand aus. Klebt der Mürbteig beim Ausrollen, stellen Sie den Teig 30 Minuten kühl.
2. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Für die Füllung trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee, anschließend den Schlagobers steif schlagen. In einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Topfen, Sauerrahm, Mehl und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Ziehen Sie nun zuerst den Schlagobers und dann das Eiweiß unter die Masse.
3. Verteilen Sie die Füllung in die Springform und backen Sie den Kuchen ca. 1 Stunde bis 1 Stunde und 20 Minuten. Den Backofen während des Backens möglichst nicht öffnen, sonst kann es passieren, dass die Topfentorte zusammenfällt. Den Kuchen nach Ende der Backzeit am besten im Backofen abkühlen lassen, d. h. nur einen Spalt öffnen.
4. In der Zwischenzeit bereiten Sie das Basisrezept für die Werther's Original Karamellmasse zu. Die Masse sollte abgekühlt sehr zähfließend sein. Das Karamell auf die abgekühlte Topfentorte gießen und gleichmäßig verteilen.
5. Vor dem Servieren den Pfirsich in Spalten schneiden und die Mitte des Kuchens damit garnieren.