



## Ländle Topfensahne

Runde große Form für den **Biskuit**: **Zubereitung**:

4 Eiweiß  
4 EL kaltes Wasser  
180 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
4 Eigelb  
100 g Maizena  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Fülle:

0,5 L Ländle Milch  
115 g Zucker  
3 Eigelb  
8 Blatt Gelatine (eingeweicht)  
500 g Ländle Topfen  
Zitronenschale  
1 Pkg Vanillezucker  
0,5 L Ländle Rahm

**Boden:**  
Eiweiß und Wasser schaumig schlagen - Zucker und Vanillezucker dazu geben – weiterrühren - Eigelb nach und nach dazugeben – weiterrühren - Maizena, Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

Bei 180 Grad ca. 20 – 25 min hellgelb backen.

### Fülle:

Ländle Milch und Zucker aufkochen - etwas auskühlen lassen. Eingeweichte Gelatine einrühren, die Eigelb darunter schlagen (mit Schneebeesen). Zitronenschale, Ländle Topfen, Vanillezucker verrühren und unter die LändleMilch/Zucker/Gelatine/Eigelbmischung rühren - geschlagenen

Ländle Rahm darunter heben.

Tortenboden durchschneiden (drehen Sie den Biskuit vor dem auseinanderschneiden um, damit gibt es eine glattere Oberfläche) - mit Marillenmarmelade bestreichen.

Topfenfülle darauf streiche - zweite Biskuihälfte darauf legen – kühl stellen - mit Staubzucker bestreuen.

### Fertig.