



TOPFENTORTE MIT BLÜTEN & HOLUNDERGEELEE

ZUTATEN für 1 Torte mit 24 cm Durchmesser

1 kg Magertopfen
4 Eier
Abrieb 1 Biozitrone
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
150–200 g Zucker oder Zuckerersatz (Erythrit, NatuSweet 1:1)



125 g Magertopfen
Zitronenabrieb, 2 EL (25 ml) Hollersirup



essbare Blüten (Rosen, Duftgeranien, Taubnessel, Holunder)
2 P. Torgengelee weiß
100 ml Hollersirup

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen. Tortenform mit Backtrennpapier auslegen.
- Tortenzutaten verrühren, in die Form füllen und im Rohr 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.
- Topfen mit Sirup und Zitronenabrieb vermischen und dünn auf den Topfenboden aufstreichen. Mit Blüten belegen und diese sanft andrücken.
- Tortengelee nach Anleitung (ohne Zucker) zubereiten, dabei einen Teil des Wassers durch den Sirup ersetzen. Nach der Kochzeit kurz überkühlen und löffelweise auf die Blüten aufgießen.

TIPP

Die Topfentorte hat bei Verwendung von Zuckerersatz gesamt 1166 kcal (**12 Stück á 97 kcal**), die Topfenschicht 170 kcal und das Gelee ca. 470 kcal.

In **12 Stücke** geteilt hat 1 Stück **150 kcal**.



facebook.com/sugarandrose www.sugarandrose.com instagram.com/sugarandrosen