

Patrick Friedrich

Professional

Topfenschaum, Cheesecake und Marillenröster

Dessert

Topfenzepete

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 60 MIN.



Für den Topfenschaum Topfen, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und Saft verrühren Obers und Eiklar separat aufschlagen Zuerst den Obers und dann den Eischnee unterheben Den Topfenschaum in ein sauberes, ausgewaschenes Geschirrtuch geben, in ein Sieb legen und unter leichtem Druck über Nacht etwas auspressen.

Mürbteig auf ein Tarteblech auslegen und mit einer Gabel leicht anstecken Topfen mit den restlichen Zutaten verrühren und auf den Teig ausgießen Im vorgeheizten Backrohr das Cheesecake bei 170°C für ca. 20min backen.

Mit selbstgemachter Marillenröster garnieren. Es passen fast alle Röster und Kompott dazu



ZUTATEN



Topfenschaum

0,5kg Topfen

0,05 kg Zucker

Etwas Vanillezucker

Prise Salz

½ Zitrone Abrieb und Saft

0,1l Obers

4 Eiklar

Cheesecake

1Stk Mürbteig rund

0,75 kg Topfen

0,11 kg Zucker

1 Zitrone Abrieb und Saft

etwas Vanillezucker

Marillenröster