



# TOPFENGITTERKUCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



## INGRÉDIENTS POUR 18 PORTIONS

### FÜR DEN TEIG

<b>5</b>	Œuf(s)
<b>250 g</b>	Sucre
<b>10 g</b>	Sucre vanillé
	Zitronenschale
<b>pincée</b>	Sel
<b>125 ml</b>	Huile de tournesol
<b>125 ml</b>	Eau, tiède
<b>320 g</b>	Farine
<b>5 g</b>	Levure chimique

### FÜR DIE TOPFENCREME

<b>150 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>500 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>100 g</b>	Sucre glace
<b>3</b>	Œuf(s)
<b>20 g</b>	Sucre vanillé
	Zitronenschale

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Öl und Wasser beimengen.
3. Mehl-Backpulver-Mischung unterheben. Die Masse auf einem befettetes Backblech glatt streichen.
4. Für die Topfencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Staubzucker, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen. In einen Spritzsack mit glatter Lochtülle füllen und die Masse gitterförmig auf den Teig dressieren.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 30 Minuten backen.