

Pastafari-Spaghetti-Torte

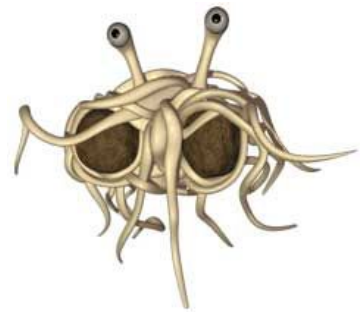


Zutaten Tortenboden:

- 4 Eiklar
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 70 g Mehl
- 30 g Maisstärke
- 50 ml Öl

Zutaten Topfen-Belag:

- 250 g Topfen
- 250 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 60 g Puderzucker
- 3 EL Rum
- etwas Saft einer Bio-Zitrone



Zubereitung:

- Tortenboden: 4 Eier trennen und das Eiklar mit dem Mixer zu Schnee schlagen. Den Zucker und den Dotter der 4 Eier cremig rühren, dann das Öl einrühren. Danach wird das Mehl und die Maisstärke in die Masse eingerührt. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben. Die Masse kommt in eine Kuchenform und wird im Ofen bei 160 °C ca. 15 min goldgelb gebacken. Den fertig gebackenen Kuchenboden auskühlen lassen und danach den Topfen-Belag auf den kalten Boden geben.
- Topfen-Belag: Die Sahne steif schlagen und den Topfen, Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Die Topfenmasse in einen Gefrierbeutel (eine kleine Ecke abschneiden) füllen und die Spaghetti auf den abgekühlten Tortenboden pressen. Mit roten Früchte-Kompott, Kokosraspeln und Minze verzieren und fertig ist die pastafarianische Spaghetti-Torte. RAmen!