



## WALDVIERTLER-MOHN-TOPFEN-ORANGEN- TORTE

Diesmal gibt es ein Rezept meiner Mutter. :-) Ich finde diese Torte einfach herrlich. Man kann sie auch mit jedem anderen Fruchtgelee machen, Himbeeren, oder Erdbeeren - da sind eurer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

### ZUTATEN TEIG:

100 g Butter  
30 g Staub- oder Backzucker  
4 Dotter  
150 g gemahlener Mohn (Graumohn)  
70 g gemahlene Haselnüsse  
1 Prise Salz  
etwas Zimt  
90 g Kristallzucker für den Schnee

### ZUTATEN TOPFENCREME:

250 g passierten Topfen (Quark)  
100 g Staubzucker  
1/2 l halb ausgeschlagenes Schlagobers (Sahne)  
6 Blatt Gelatine  
Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Bio Zitrone  
1 Pck. Vanillezucker  
Prise Salz  
Orangengelee:  
4 Orangen auspressen (durch ein feines Sieb gegossen, damit keine Fruchtreste darin sind)  
soll etwas mehr als 1/4 l sein  
5 Blatt Gelatine.

## ZUBEREITUNG TEIG:

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach einrühren, Eiklar mit Salz und Kristallzucker zu nicht zu festem Schnee aufschlagen. Geriebenen Mohn und geriebene Haselnüsse und Zimt in die Buttermasse einrühren und zum Eischnee geben. Sanft unterheben.

In eine gefettete Tortenform ( 23 cm Durchmesser ) geben und im nicht vorgeheizten Backrohr bei 180° ca 40 min backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und dünn mit Himbeermarmelade bestreichen. (Kann dann gleich auf ein Tortenteller gegeben werden)

## ZUBEREITUNG TOPFENMASSE:

Den passierten Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker, ger. Zitronenschale und Zitronensaft verrühren.

Schlagobers (Sahne) schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einer Glasschüssel über Dampf zergehen lassen. 1 Eßl. geschlagenes Obers (Sahne) unter die Gelatine rühren, gut verrühren und unter die Topfenmasse mischen und mit dem restlichen geschlagenem Obers (Sahne) vermengen. Den Tortenreifen um den ausgekühlten Tortenboden geben und Topfencreme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 2 Stunden kühlen.

## ZUBEREITUNG GELEE:

Orangensaft (durch ein feines Sieb gegossen, damit keine Fruchtreste darin sind) erwärmen, Gelatine darin schmelzen. Nicht zu heftig rühren sonst entstehen Luftbläschen und das Gelee ist dann nicht so schön glatt.

Den Orangensaft auf die gekühlte Topfencreme leeren ( 2-3 cm dick ) und gut auskühlen lassen.

Mit Schlagobers, Orangenspalten und Minzeblättchen servieren.

Man kann auch noch Orangenstückchen auf den Tortenboden geben, und dann erst die Topfen

(Quark) Masse darüber.....

Und nun - Gutes Gelingen!

Eure Gudrun von Mödling

[WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT](http://WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT)