



Mohn Topfentorte mit Himbeerspiegel

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Zutaten für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Teig:

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

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 Biozitrone
- 1 Pck. Vanillezucker
- Prise Salz

Himbeerspiegel:

- 500 g Himbeeren
- ca. 2 EL Zucker (je nachdem wie süß die Himbeeren sind)
- 4 Blatt Gelatine

Dekoration:

einige Himbeeren und Minzblätter

Tortenform am Boden mit Backpapier auslegen.

Zubereitung Teig:

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, Eigelb nach und nach einrühren. Eiklar mit Salz und Kristallzucker zu cremigem Schnee aufschlagen.

Geriebenen Mohn, geriebene Haselnüsse und Zimt in die Buttermasse einrühren und zum Eischnee geben. Sanft unterheben.

In deine vorbereitete Tortenform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 min backen. Stäbchenprobe machen.

Auskühlen lassen, aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Himbeermarmelade bestreichen.

Zubereitung Topfenmasse:

Den passierten Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und der geriebene Zitronenschale verrühren.

Schlagobers (Sahne) steif schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine ausdrücken, mit dem Zitronensaft in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze auflösen. 2 Esslöffel der Topfenmasse unter die Gelatine rühren und unter die Topfenmasse rühren. Mit dem geschlagenen Obers (Sahne) vermengen.

Einen Tortenreifen um den ausgekühlten Tortenboden geben und Topfencreme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 2 Stunden kühlen.

Zubereitung Himbeerspiegel:

Himbeeren in einen Topf geben und erhitzen. Die heißen Himbeeren durch ein Sieb passieren und mit der ausgedrückten Gelatine verrühren. Lippenwarm abkühlen lassen und auf die gekühlte Torte gießen. Mindestens 2 Stunden kühlen.

Wenn Du einen Orangenspiegel machen möchtest:

Zutaten:

- ca. 4 Orangen (sollte ca. 300 ml ergeben)
- 5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Orangen auspressen.

Gelatine einweichen.

Den Orangensaft durch ein feines Sieb gießen, 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 leicht abkühlen lassen und auf die gekühlte Topfencreme leeren und mindestens 2 Stunden kühlen, idealerweise über Nacht.

Nach Belieben dekorieren.

Ich kann euch wieder einmal nur Gutes Gelingen wünschen.

Eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.