



Mohntorte mit Topfencreme und Himbeeren

Zutaten für eine 26 cm große Springform:

- 200 g Mohn gemahlen
- 125 g Staub-/Puderzucker
- 125 g Kristallzucker
- 220 g Butter
- 150 geriebene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 7 Eier (getrennt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Topfencreme:

- 250 g Topfen (Quark)
- 100 g Staub-/Puderzucker
- 500 ml halb ausgeschlagenes Schlagobers (Sahne)
- 6 Blatt Gelatine
- Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Bio Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

weilers:

- 250 g Himbeeren
- Himbeermarmelade zum Bestreichen des Bodens

Zubereitung Mohntorte:

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!

Backrohr auf 160°C Ober und Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm große Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und den 125 g Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die Eidotter einzeln dazugeben und so lange rühren bis es eine homogene Masse ergibt, dann erst den nächsten Eidotter unterrühren – bis alle aufgebraucht sind.

Den Mohn mit der Prise Backpulver und der Stärke mischen und unter die Buttermasse rühren. Dann den Eischnee unterheben.

Torte 10 min bei leicht offenem Backrohr backen – dann 50 min bei geschlossenem Backrohr. Stäbchenprobe machen! Torte aus dem Backrohr nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung Topfenmasse:

Den Topfen mit dem Staubzucker, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale verrühren.

Schlagobers (Sahne) cremig, nicht zu steif, aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen, nicht kochen! 1 Esslöffel der Topfenmasse unter die Gelatine rühren, gut verrühren und einen weiteren Esslöffel Topfenmasse dazugeben, nochmals gut verrühren. Nun diese Masse unter die restliche Topfenmasse rühren und das geschlagene Obers (Sahne) unterheben.

Fertigstellung:

Die Torte eventuell oben begradigen, einmal waagrecht durchschneiden. Den oberen Teil mit der Oberseite nach oben auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenreifen um den Tortenboden geben, mit Himbeermarmelade bestreichen. Die Himbeeren auf die Marmelade geben und Topfencreme gleichmäßig darüber verteilen. Den unteren Boden mit der Unterseite nach oben auf die Topfenmasse legen, leicht andrücken.

Mindestens 3 Stunden kühlen, am besten jedoch über Nacht.

Gutes Gelingen wünscht Dir 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.