



Mohn-Topfentorte mit Früchten und Schokoladerand

Teig:

- 130 g Butter
- 40 g Staub- /Puderzucker
- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- 200 g gemahlener Mohn (Graumohn)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- etwas Zimt
- 115 g Kristallzucker für den Schnee

Topfencreme:

- 250 g Topfen (Quark) 20% F.i.d.T
- 100 g Staubzucker
- 500 ml halb ausgeschlagenes Schlagobers (Sahne)
- 6 Blatt Gelatine
- Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Bio Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

Himbeerspiegel:

- 400 g Himbeeren
- 50 g Staub-/Puderzucker
- 3 Blatt Gelatine.

Deko:

- 250 ml Schlagobers-/Sahne
- ca. 100 g weiße Schokolade geschmolzen
- Früchte deiner Wahl

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 diese dann zum Eischnee geben. Sanft unterheben.

In eine gefetteten oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform (26 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Ober-/Unterhitze ca. 30 min backen. Stäbchenprobe machen!! Auskühlen lassen, aus der Form nehmen, mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Himbeermarmelade bestreichen.

Zubereitung Topfenmasse:

Den Topfen/Quark mit Staubzucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale cremig verrühren. Schlagobers (Sahne) nicht zu steif aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Nicht kochen!!! 1 Esslöffel von der Topfenmasse unter die aufgelöste Gelatine rühren, gut verrühren und unter die restliche Topfenmasse heben und das geschlagene Obers (Sahne) unterheben. Einen Tortenreifen um den ausgekühlten Tortenboden geben und Topfencreme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 2 Stunden kühlen, ab Besten über Nacht.

Zubereitung Gelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren passieren, erwärmen, Zucker dazugeben und die Gelatine darin auflösen. Nicht kochen und nicht zu heftig rühren sonst entstehen Luftbläschen und der Spiegel ist dann nicht so schön glatt.

Diese Masse nun leicht abkühlen lassen und auf die gekühlte Topfencreme leeren und gut durchkühlen lassen.

Schlagobers steif aufschlagen. Tortenring entfernen und die Torte an den Seiten dünn mit Schlagobers bestreiche.

Die Schokolade erweichen, in einen Einwegspritzsack füllen, ein kleines Loch in diesen schneiden und auf einen 78 cm lagen und 8 cm hohen Stück Backpapier oder Tortenfolie ein beliebiges Muster aufspritzen. Nicht zu dünn sonst lässt sie sich nicht so einfach nach dem Kühlen von der Torte lösen.

Die Schokolade antrocknen lassen und den Streifen mit der Schokoladeseite vorsichtig um die Torte legen und leicht andrücken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Folie oder das Papier vorsichtig abziehen.

Mit geschlagenem Schlagobers und Früchten dekorieren.

Und genießen 😊 Ich kann euch wieder einmal nur Gutes Gelingen wünschen.

Eure Gudrun von Mödling
www.gudrunvonmoedling.at