

# Himbeer-Mohn-Topfentorte

Zutaten für 1 Torte (Ø 26 cm) mit 12 Stück

## Für den Tortenboden:

100 g	Butter	150 g	gequetschter Blaumohn
110 g	Zucker	70 g	gem. Haselnüsse
4 Stk	Eier		

## Für die Topfencreme:

500 g	cremiger Topfen (mager)
100 g	Zucker
	Saft von 1 Zitrone
	Schale von 1/2 Zitrone
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200-250 ml	Schlagobers
6 Blatt	Gelatine <sup>[1]</sup>

## Für die Glasur:

500-750 g	Himbeeren <sup>[2]</sup> (Himbeeren für die Garnitur zurückhalten)
1 TL	Zucker
4-6 Blatt	Gelatine

Weiters: Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker, gemahlener Zimt, Salz

[1] Einfacher geht es mit dem Äquivalent gemahlener Gelatine.

[2] Man kann auch tiefgekühlte Himbeeren verwenden. Diese rechtzeitig auftauen lassen.

1. Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei der Verarbeitung Zimmertemperatur hat. Nüsse fein reiben. Eier in Dotter und Klar trennen. Butter mit 1/3 vom Kristallzucker (oder Äquivalent Puderzucker), 1 TL Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 MS Zimt cremig rühren. Dotter nach und nach einrühren.
2. Eiklar mit restlichem Kristallzucker zu schmierigem Schnee schlagen. 1/3 vom Eischnee mit der Dottermasse verrühren. Restlichen Schnee, Mohn und Haselnüsse behutsam unterheben. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben (alternativ Backpapier verwenden). Teig einfüllen, glatt verstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 175 °C ca. 35-40 Minuten backen. Torte aus dem Rohr nehmen, mit Kristallzucker bestreuen und stürzen. Auskühlen lassen.
3. Für die Topfencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kristallzucker, Vanillezucker, Salz sowie Zitronenschale und -saft mit dem cremigen Topfen glattrühren. Schlagobers aufschlagen und 1/3 davon in die Topfenmasse rühren. Gelatine gut ausdrücken, über Wasserdampf auflösen und rasch in die Topfen-Obersmasse rühren. Restliches Obers behutsam unterheben.
4. Tortenboden wenn nötig in Form schneiden und mit einem Tortenreifen umstellen, Topfencreme auf dem Boden glatt verstreichen. Torte in den Kühlschrank stellen und die Creme stocken lassen (dauert 2-3 Stunden).
5. Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren putzen und pürieren, Staubzucker einrühren. Gelatine gut ausdrücken, über Wasserdampf auflösen und rasch in das Himbeerpüree rühren. Torte mit der Himbeerglasur übergießen, Glasur glatt verstreichen. Torte kühlen, damit die Glasur stockt. Tortenreifen vom Rand der Torte lösen und abheben. Torte eventuell mit Himbeeren garnieren.

Topfencreme nach Saison mit Minze-Blätter verfeinern. Bewährt hat sich auch Rohrohrzucker.