

# Mohn-Topfentorte

Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück  
1 Stück enthält 450 Kcal oder 1900 Kjoule

10 dag	Butter	150 g	gem. Mohn
3 dag	Staubzucker	70 g	gem. Haselnüsse
4 Stk.	Eier		
9 dag	Kristallzucker		

## Für die Topfencreme:

$\frac{1}{4}$ kg	Topfen (20% Fettgehalt)
10 dag	Staubzucker
	Saft von 1 Zitrone
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
$\frac{1}{2}$ l	Schlagobers
5 Blatt	Gelatine

## Für die Glasur:

30 dag	Himbeeren <sup>[1]</sup>
1 TL	Staubzucker
3 Blatt	Gelatine

Evtl. Himbeeren für die Garnitur

\*

Butter, Mehl, Kristallzucker, Vanillezucker, gemahlener Zimt, Salz

[1] 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 Staubzucker, 1 TL Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 MS Zimt cremig rühren. Dotter nach und nach einrühren.
2. Eiklar mit Kristallzucker zu schmierigem Schnee schlagen.  $\frac{1}{3}$  vom Eischnee mit der Dottermasse verrühren. Restlichen Schnee, Mohn und Haselnüsse behutsam unterheben. Eine Tortenform mit Butter austreichen und mit Mehl stauben. Teig einfüllen, glatt verstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170-180 °C ca. 40 Minuten backen. Torte aus dem Rohr nehmen, mit Kristallzucker bestreuen und stürzen. Auskühlen lassen.
3. Für die Topfencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen durch ein Sieb streichen. Staubzucker, Vanillezucker, Salz sowie Zitronenschale und –saft mit dem passierten Topfen glattrühren. Schlagobers aufschlagen und  $\frac{1}{3}$  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.