

Topfen-Mohn-Torte mit Himbeerspiegel

1/3 Teig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

1 Backform



Zutaten

100 G	Butter
120 G	Staubzucker
4	Eier
150 G	geriebener Mohn
70 G	geriebene Mandeln
1 PRISE	Zimt

Zubereitung

1. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und mit der Hälfte des Zuckers ausschlagen.
2. Butter mit restlichem Zucker und den Dottern abtreiben.
3. Mohn, Mandeln und Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter den Abtrieb heben.
4. Tortenform (Durchmesser 26 cm) befetten und ausbröseln.
Teig einfüllen und bei 170°C Heißluft (vorheizen) ca. 25 Minuten backen.

Topfen-Mohn-Torte mit Himbeerspiegel

2/3 Topfencreme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

1 Backform



Zutaten

500 G	Magertopfen
500 G	Schlagobers
100 G	Staubzucker
	Saft einer ½ Zitrone
1 PKG	Vanillezucker
1 EL	Rum
6 BLATT	Gelatine

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Schlagobers steif schlagen.
3. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker mixen.
4. Gelatine ausdrücken und mit 1 EL Rum erhitzen (NICHT KOCHEN!) ein EL Topfencreme dazu mischen und mit der restlichen Topfencreme verrühren. Schlagobers unterheben.
5. Ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenring und einer Tortenfolie umranden, mit Himbeer- bzw. Ribiselgelee bestreichen und die Topfencreme darauf verteilen und glattstreichen.
Mindestens 2 h kaltstellen.
6. Löffelweise den Fruchtspiegel auf der Topfencreme verteilen.
Über Nacht kühlen.

Vor dem Servieren mit Schlagobersrosetten und Himbeeren garnieren.

Topfen-Mohn-Torte mit Himbeerspiegel

3/3 Fruchtspiegel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

1 Backform



Zutaten

300 G	Himbeeren (tiefgekühlt)
2 EL	Zucker
3-4 BLATT	Gelatine

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Himbeeren mit Zucker erhitzen, durch ein Sieb passieren und mit der ausgedrückten Gelatine verrühren.

Das Himbeermus muss noch heiß sein, wenn man die Gelatine darin auflöst!