



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

15 dag	Butter
33 dag	Staubzucker
6 Stk.	Eier
20 g	gemahlener Mohn
13 dag	geriebene Nüsse
50 dag	Topfen
14 Blätter	Gelatine
250 g	Schlagobers
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronensaft
	Rum (38 %)
25 dag	Himbeeren

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Joghurt kann auch passierter Magertopfen verwendet werden.:

Conny Mikitsch-Rogatsch

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Feldkirchen

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Mohn-Topfentorte mit Himbeerspiegel

Zubereitung

Torte:

- Zutaten: 15 dag Butter, 18 dag Staubzucker, 6 Dotter, 6 Eiklar, 20 dag geriebener Mohn und 13 dag geriebene Nüsse
- Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Eiklar steif schlagen und abwechselnd mit dem Mohn-Nuss-Gemisch unter die Dottermasse heben.
- In einer bebutterten, bemehlten Tortenform bei 170°C ca. 35 Minuten backen.

Topfencreme:

- Zutaten: 50 dag Cremetopfen, 10 dag Staubzucker, 6 Bl. Gelatine, 1 Becher Schlag, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitronensaft, Rum
- Topfen mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und im erwärmten Rum auflösen, zur Topfencreme geben und gut verrühren.
- Zum Schluss steif geschlagenen Schlagobers unterheben.

Himbeerspiegel:

- Zutaten: 25 dag Himbeeren, 5 dag Staubzucker, 8 Blatt Gelatine
- Himbeeren mit Zucker aufkochen, ev. passieren, eingeweichte Gelatine einrühren und überkühlen lassen.

Mohn-Topfentorte mit Himbeerspiegel:

- Torte mit einem Tortenring umstellen, die Topfencreme einfüllen und kalt stellen.
- Den überkühlten Himbeerspiegel vorsichtig über die feste Topfencreme gießen.
- Nochmals kalt stellen.