

Mohn Topfen Torte

Zutaten für eine Springform

Teig

100 g Butter
30 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zimt
4 Dotter
4 Eiklar
90 g Kristallzucker
150 Mohn, gemahlen
70 g Walnüsse gerieben

Creme

250 g Topfen
100 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
500 ml Schlagobers
5 Blatt Gelatine

Fruchtspiegel

300 g Himbeeren (Erdbeeren oder Waldheidelbeeren)
50 g Staubzucker
3 Blatt Gelatine

Zubereitung

- Eier trennen, Eiklar mit Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen.
- Handwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zimt cremig rühren. Eidotter einzeln unter ständigen Rühren zum Butter-Zucker Gemisch geben. Schnee unterheben und zum Schluss den Mohn und die Nüsse unter die Masse heben.
- Eine Springform mit 24 cm Durchmesser befetten und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170°C in etwa 40 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Für die Creme Topfen, Staubzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel gut miteinander verrühren. Gelatine laut Packungsanleitung zubereiten und in die Topfenmasse einrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Topfencreme

heben. Die Springform mit dem Tortenboden öffnen und zur Erhöhung des Randes einen Ring aus Backpapier aufstellen. Dazu ein ausreichend langes Stück Backpapier in der Mitte falten und zwischen Torte und Form einklemmen. Nun kann man die Creme aufstreichen. Die Torte anschließend für einige Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

- Für den Fruchtspiegel die Früchte pürieren, Zucker hinzufügen und gut verrühren. Gelatine laut Packungsanleitung zubereiten und in das Fruchtmus einrühren. Den Fruchtspiegel anschließend gleichmäßig auf der Torte verstreichen, in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.