

Mohn-Topfentorte

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mohn-Nuss-Sandmasse:

100 g weiche Butter
 30 g gesiebter Staubzucker
 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
 1 Prise Salz
 1 KL Zimt
 4 Dotter (Größe M)
 4 Eiklar (Größe M)
 90 g Zucker
 150 g gemahlener Mohn
 70 g geriebene Haselnüsse

Topfen-Obers-Creme:

250 g Speisetopfen (20 %)
 100 g gesiebter Staubzucker
 Saft von 1/2 Zitrone
 abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
 1 Prise Salz
 ½ l geschlagenes Schlagobers
 5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Himbeer-Belag:

300 g Himbeeren
 50 g gesiebter Staubzucker
 3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Zum Verzieren:

2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
 ¼ l Milch
 Dr. Oetker Back- & Speisefarben
 Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix
 Himbeeren

1 Mohn-Nuss-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker, Salz und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen. 1/3 vom Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Buttermasse rühren. Den restlichen Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mohn und Haselnüsse vermischen und einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Topfen-Obers-Creme:

Topfen mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Vanille Zucker und Salz verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Topfenmasse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

5 Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. Die Topfenmasse darin verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

6 Himbeer-Belag:

Himbeeren mit Staubzucker pürieren und leicht erwärmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, zum Himbeerpüree geben und gut verrühren. Den Belag auf die Creme geben und glatt streichen. Die Torte kalt stellen.

7 Zum Verzieren:

Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen. Den Schlagschaum in drei Teile teilen. 2 Teile mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die 3 Schlagschaumteile in Spritzbeutel mit Tüllen nach Wahl geben und beliebig auf die Torte spritzen. Die Torte mit Streudekor und Himbeeren dekorieren.