# Mohn-Topfentorte mit Himbeerspiegel

Die Mohn-Topfentorte mit Himbeerspiegel schmeckt wunderbar cremig und fruchtig. Die Torte gehört in jede Rezept-Sammlung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h

## Zutaten

### für den Tortenboden

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter |
| 30 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 TL | Zimt |
| 1 Prise | Salz |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 150 g | Mohn (gerieben) |
| 70 g | Haselnüsse (gerieben) |
| 4 Stk. | Eiweiß |
| 90 g | Zucker |

### für die Creme

| | |
|---|---|
| 250 g | Topfen |

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Schale einer Zitrone (Bio, Schale unbehandelt) |
| 2 EL | Frischen Zitronensaft |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 500 ml | Schlagobers |
| 5 Blätter | Blattgelatine |

### für den Himbeerspiegel

| | |
|---|---|
| 300 g | Himbeeren |
| 50 g | Zucker |
| 4 Stk. | Blattgelatine |

## Zubereitung

1. Für die **Mohn-Topfentorte mit Himbeerspiegel** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zimt und Salz cremig rühren. Die Eidotter nach und nach zur Masse geben und verrühren.

3. Das Eiweiß mit Zucker zu Eischnee schlagen. Zirka ein Drittel unter die Masse heben. Restlichen Eischnee mit geriebenen Mohn und geriebene Haselnüsse verrühren und unterheben.

4. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben, verteilen und glatt streichen. Auf unterer Schiene im Backofen zirka 45 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit den Topfen mit Staubzucker, Zitronenschale, Saft einer halben Zitrone, Vanillezucker und Salz verrühren. Die Blattgelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Masse rühren. Schlagobers schlagen und unterheben.

6. Die Topfencreme auf den gebackenen und ausgekühlten Tortenboden streichen und für zirka 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

7. Die Himbeeren mit Zucker pürieren, leicht erwärmen. Jetzt die zubereitete Gelatine hinzugeben und gut verrühren. Den Himbeerspiegel auf die Creme verteilen und die Torte kalt stellen.

8. Die Torte je nach Belieben mit Schlagobers, Himbeeren und Schokoladenstücke verzieren.

## Tipp