

# HIMBEER-MOHNTORTE MIT BLÜTENDEKOR

## ZUTATEN für 1 Torte (hohe 15-cm-Form oder 24 cm ø)

200 g Mohn, gemahlen

200 ml Milch, 2 EL Rum

7 Eier, getrennt

200 g Kristallzucker, 1 P. Vanillinzucker

150 g Butter, weich, Abrieb ½ Biozitrone

90 g Semmelbrösel



ca. 4–5 EL Himbeergelee (= kernlose Himbeermarmelade)

400 g frische Himbeeren



1 P. rotes Tortengelee, 50 g Kristallzucker

100 g Himbeeren, zerdrückt



125 g Frischkäse + 125 g Magertopfen

50 g Zucker, Abrieb ½ Biozitrone

125 g Schlagobers, steif geschlagen

4 Blatt Gelatine

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Mohn, Milch und Rum kurz erwärmen und wieder abkühlen.
- Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen.
- Butter cremig rühren, nach und nach Eigelb einrühren, dann Zitronenabrieb, Brösel und Mohnmasse. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.
- Kuchenform buttern und mit Bröseln ausstreuen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Rohr 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- **Creme:** Frischkäse, Topfen, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und am Herd unter Rühren erhitzen, bis sie sich aufgelöst haben, dann vom Herd nehmen. 3 EL der Frischkäsecreme einrühren. Danach diesen Mix zur restlichen Creme geben und zusammen mit dem Obers unterheben und kühlstellen.
- Hohe Torte in drei Teile, flache Torten in zwei Teile schneiden und jeweils die Oberfläche mit Himbeergelee bestreichen.
- **Tortengelee** mit Zucker verrühren und mit 250 ml Wasser aufkochen. Himbeermus dazugeben und nach Packungsanleitung bis zu 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- Von den Tortenböden rundum dünn den Rand abschneiden, dabei den Kreis nicht brechen. Diesen Teigrand dann etwa 2 cm nach oben schieben (als Umrandung für das Tortengelee).
- Die Himbeeren dicht aneinander auf das Himbeergelee setzen und mit dem überkühlten roten Tortengelee ausgießen. Trocknen lassen. Danach den Teigrand entfernen.
- **Fertigstellung:** Creme auf das Himbeergelee auftragen, Torte zusammensetzen und kühlstellen. Mit essbaren Blüten dekorieren.

