

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Backform

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

Teig

.....

100 G Butter

.....

120 G Staubzucker

.....

4 Eier

.....

150 G geriebener Mohn

.....

70 G geriebene Mandeln

.....

1 PRISE Zimt

.....

Topfencreme

500 G Magertopfen

500 G Schlagobers

100 G Staubzucker

Saft einer ½ Zitrone

1 PKG Vanillezucker

1 EL Rum

6 BLATT Gelantine

Fruchtspiegel

300 G Himbeeren (tiefgekühlt)

2 EL Zucker

3-4 BLATT Gelantine

Zubereitung

1. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen.
 2. Butter mit restlichem Zucker und den Dottern abtreiben.
 3. Mohn, Mandeln und Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter den Abtrieb heben.
 4. Tortenform (Durchmesser 26 cm) befetten und ausbröseln.
Teig einfüllen und bei 170°C Heißluft (vorheizen) ca. 25 Minuten backen.
1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 2. Schlagobers steif schlagen.
 3. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker mixen.
 - 4.

Gelatine ausdrücken und mit 1 EL Rum erhitzen (NICHT KOCHEN!) ein EL Topfencreme dazu mischen und mit der restlichen Topfencreme verrühren. Schlagobers unterheben.

5. Ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenring und einer Tortenfolie umranden, mit Himbeer- bzw. Ribiselgelee bestreichen und die Topfencreme darauf verteilen und glattstreichen.

Mindestens 2 Stunden kaltstellen.

6. Löffelweise den Fruchtspiegel auf der Topfencreme verteilen.
Über Nacht kühlen.

Vor dem Servieren mit Schlagobersrosetten und Himbeeren garnieren.

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Himbeeren mit Zucker erhitzen, durch ein Sieb passieren und mit der ausgedrückten Gelatine verrühren.

Das Himbeermus muss noch heiß sein, wenn man die Gelatine darin auflöst!