

Mohn-Topfen-Himbeer-Torte

Boden:

100 g Butter

30 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier

90 g Zucker

150 g gem. Mohn

70 g gem. Haselnüsse

Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen.

Butter (weich), Staubzucker, Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Dotter dazu rühren.

Schnee, Buttermischung und restliche Zutaten vorsichtig verrühren.

Bei 180° Grad Ober/Unterhitze 30 min. backen. --> auskühlen lassen.

Creme:

250 g Topfen

100 g Staubzucker

Saft einer 1/2 Zitrone

1 Pkg. Vanillezucker

125 ml Schlagobers

5 Blatt Gelatine

Obers steif schlagen. Gelatine in wenig Wasser einweichen.

Alle anderen Zutaten verrühren, dann geschlagenes Obers dazu, und die aufgelöste Gelatine.--> 2- 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Belag:

300 g Himbeeren

50 g Staubzucker

3 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen.

Himbeeren und Zucker pürieren, aufgelöste Gelatine dazu und alles über die Creme gießen.--> nochmal ca. 1 Std. kalt stellen.