

# Himbeer-Mohntorte

Fruchtiger Mohnkuchen mit einer Schmand-Füllung und Himbeeren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

### Schmand-Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
400 g kalte Schlagsahne  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Schmand  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
90 g Zucker

### Himbeer-Füllung:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
50 g Zucker

### Zum Verzieren:

200 g Himbeeren  
Schokoladenornamente

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Himbeeren auftauen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mohn-Back vorsichtig unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

### 3 Schmand-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Quark, Schmand, Finesse und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Schmandmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Schmandmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

### 4 Himbeer-Füllung:

Himbeeren auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein grobes Sieb streichen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 2 EL des Himbeerpürees mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

- 5 Vom Tortenboden das mitgebackene Backpapier abziehen. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring um den Boden legen. Die Hälfte der Schmand-Füllung auf dem Boden verteilen. Die Hälfte der Himbeer-Füllung daraufgeben und mit einer Gabel marmorieren. Restliche Schmand-Füllung darauf verteilen und glatt streichen. Übrige Himbeer-Füllung daraufgeben und wieder marmorieren. Himbeeren verlesen und die Tortenoberfläche damit belegen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 6 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen, evtl. den Rand glatt streichen. Den Tortenrand mit den Schokoornamenten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden kann gut am Vortag gebacken oder auch eingefroren werden.

