

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):

Backpapier
Fett

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 zubereiten:

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 Min.

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

3 Schmand-Füllung zubereiten:

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 zubereiten:

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.