

# Mohn-Himbeer-Torte

Ein sommerlicher Hingucker mit Himbeeren, Joghurt und Blüten verfeinert mit Mohn.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake  
Joghurt  
100 g weiche Margarine oder Butter  
2 Eier (Größe M)  
25 ml Milch (2 EL )  
4 gestr. EL gemahlener Mohn (20 g,  
Dampfmohn)

### Himbeer-Belag:

etwa 250 g Himbeeren  
400 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt

### Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## Wie backe ich eine Mohn-Himbeer-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, Milch und Mohn nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

### 3 Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

**Nach 10 Min.** den Papierring - **ohne Messer** - lösen und entfernen. Kuchen **mind. 2 Std.** erkalten lassen.

- 4 Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Himbeeren verlesen und einige zum Verzieren beiseitelegen. Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

#### 5 Himbeer-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel (Ø etwa 13 mm) füllen. Zuerst einen Ring außen auf den unteren Boden spritzen. Die Himbeeren dicht an den Ring legen. Mit dem Sahne-Belag einen zweiten Ring dicht an die Himbeeren spritzen. Wieder Himbeeren anlegen und mit Belag in der Mitte abschließen (siehe Abb./**Handling**) Den mittleren Boden auflegen und genau wie mit dem unteren Boden verfahren. Den oberen Boden auflegen, mit etwas Belag aus dem Spritzbeutel die Torte einstreichen. Den restlichen Belag zur Seite legen.



- 6 Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre auf den Tortenrand spritzen. Den restlichen Belag als Tuffs aufspritzen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Verzieren:**  
Vor dem Verzehr die Mohn-Himbeer-Torte mit Blüten und den zurückgelegten Himbeeren verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle eines Spritzbeckels kann man auch einen Gefrierbeutel ohne Standboden benutzen, von dem eine kleine Ecke abgeschnitten wird.
- Nach Belieben die Torte zusätzlich mit essbaren Blüten verzieren.