

Mohn-Quark-Torte mit Himbeerspiegel

Zutaten:

Für den Boden:

100 g weiche Butter
 30 g Puderzucker
 80 g Zucker
 2 TL Vanillezucker
 4 Eier (4 Eigelb, 4 Eiweiß)
 1 Prise Salz
 150 g gemahlener Mohn
 70 g gemahlene Haselnüsse

Für die Creme:

5 Blatt Gelatine
 400 g Magerquark
 100 g Puderzucker
 1/2 Zitrone
 250 g Schlagsahne

Für den Himbeerspiegel:

3 Blatt Gelatine
 300 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
 50 g Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 22 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

Mohn-Nuss-Boden:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker, Zucker und Salz steif schlagen. Butter mit Puderzucker vermischen und nacheinander die Eigelbe einrühren. Mohn und Haselnüsse vermischen und zusammen mit dem Eischnee unter die Butter-Masse heben.

Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf der mittleren Schiene ca. 40 Min. backen. Dabei immer wieder den Boden beobachten. Wird er zu braun, die Form mit etwas Backpapier abdecken.

Quark-Creme:

Für die Creme Sahne steif schlagen. Quark mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. 2 Esslöffel der Creme unter die Gelatine rühren und die Gelatine-Masse danach zügig unter die Quark-Sahne-Masse heben.

Den Tortenboden mit einem Springformrand umstellen. Die Creme darin verteilen und glatt streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Himbeerspiegel:

Für den Spiegel die Himbeeren mit Zucker pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken, bei niedriger Hitze im Topf auflösen, zum Himbeerpüree geben und gut verrühren. Die Himbeermasse auf die Torte geben und glatt streichen. Torte nochmals 2 Stunden kalt stellen.