

Mohn-Joghurt-Torte mit Beerenspiegel

für den Boden

- ⑦ 4 Eier, getrennt
- ⑦ 40 g Topfen/Quark
- ⑦ 70 g Kristallzucker
- ⑦ 1/2 P. Vanillezucker
- ⑦ eine Prise Zimt
- ⑦ 140 g Mohn, gemahlen
- ⑦ 50 g Semmelbrösel/Semmelmehl

für Creme und Beerenspiegel

- ⑦ 120 g Staubzucker
- ⑦ 250 g Naturjoghurt + 210 g Topfen/Quark
- ⑦ Saft 1/2 Zitrone, 1 P. Vanillezucker
- ⑦ 100 ml Schlagobers/Schlagsahne
- ⑦ 8 Blatt Gelatine
- ⑦ 500 g gemischte TK-Beeren oder nur Himbeeren + 12 Himbeeren zum Verzieren

Mohnboden: Rohr auf 190 °C O/U-Hitze vorheizen. Eiklar mit 30 g Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. 40 g Topfen mit den restlichen 40 g Kristallzucker, ½ P. Vanillezucker und einer Prise Zimt glatt rühren. Dotter einzeln einrühren, Masse sehr schaumig schlagen (Handmixer 10, Küchenmaschine 5 min). Mohn mit Bröseln mischen. Schnee und Mohnmasse vorsichtig unter die Eiermasse heben. Teig in eine mit Backpapier belegte Tortenform füllen. Ca. 20-25 Minuten hellbraun backen. Abgedeckt überkühlen lassen.

Creme: Topfen, Joghurt, 60 g Staubzucker, Vanillezucker gut verrühren. 4 Blatt der zuvor in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatine in warmem Zitronensaft auflösen. Vom Herd nehmen, etwas Topfenmasse unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrühren. Nach und nach immer mehr von der Topfenmasse einrühren. Nicht ganz steif geschlagenes Obers unterheben. Masse auf dem ausgekühlten Tortenboden (Tortenring dranlassen!) verteilen und 2 - 3 Stunden kaltstellen.

Beerenspiegel: Aufgetaute Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die kernlose Fruchtmasse mit 60 g Zucker vermengen. Am Herd erwärmen und die eingeweichten 4 Blatt Gelatine unterrühren. Überkühlen lassen. Dann auf die gekühlte Topfenmasse gießen und verteilen. Kühl stellen. Sobald der Fruchtspiegel zu stocken beginnt, mit 12 gefrorenen oder frischen Himbeeren und evtl. Blättchen von Zitronenmelisse oder Minze verzieren. Unbedingt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen!

