

# Mohn Quarktorte mit Himbeerspiegel «aufwändig»

## Zutaten Tortenboden Ø 24-26 cm:

- 150 g Butter weich oder Margarine
- 150 g Zucker
- 6 Stk. Eier (getrennt)
- 200 g Mohn (gemahlen)
- 1 Pk. Backpulver
- 120 g Haselnüsse oder Mandeln (gemahlen)



## Zutaten Creme:

- 500 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 1 Stk. Zitronensaft und Schale
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pk. Pulver Gelatine «alternativ 2 Pk. Gelatine Express oder 7 Stk. Blatt Gelatine»
- 500 ml Vollrahm

## Zutaten Himbeerspiegel:

- 200 g Himbeeren (falls Tiefgefrorene ganz Auftauen lassen wegen der Gelatine)
- 1 EL Zucker
- 1 Pk. Pulver Gelatine «alternativ 1 Pk. Gelatine Express oder 5 Stk. Blatt Gelatine»
- 300 ml Wasser

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Boden die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann das Eigelb hinzufügen.
3. Das Eiweiss mit etwas Zucker steif schlagen und abwechselnd mit Mohn, dem Backpulver und den Haselnüssen zur Masse geben.
4. Ein Backpapier in den Springform Boden klemmen und den Rand mit Butter einfetten.
5. Die Masse in die Springform geben und anschliessend in die Ofenmitte schieben und ca. 30min backen (Stäbchenprobe), anschliessend auskühlen lassen.
6. Den Magerquark mit Zucker, Zitronensaft, etwas Schale und Vanillezucker verrühren.
7. Das Gelatinepulver mit 6 EL Wasser quellen lassen, gemäss Anleitung.
8. In der Zwischenzeit den Vollrahm steif schlagen.
9. Nun das gequollene Gelatinepulver kurz erwärmen, bis es flüssig ist und danach 1 EL Quarkmasse einrühren, dann Gelatine und Schlagrahm unter die Masse heben.
10. Die Creme auf dem ausgekühlten Mohnboden verteilen und ausreichend stocken lassen.

11. Für den Himbeerspiegel die Himbeeren mit Zucker und Wasser verrühren, danach die Gelatine dazugeben und alles auf die Quarkmasse giessen und kühl stellen.

**Tipp:**

- ❖ Anstelle vom Magerquark kann auch Joghurt verwendet werden
- ❖ Mir gelingt die Toret am besten mit Gelatinepulver oder Gelatine Express, je nach dem was im Handel verfügbar ist.
- ❖ Als Verzierung passen Schlagrahmtupfer mit frischen Himbeeren.
- ❖ Mit einer Springform Ø 24 cm wird der Tortenboden etwas dicker und ich halbiere diesen in der Mitte. Den nicht benötigten Boden friere ich für einen späteren Zeitpunkt ein.
- ❖ Zum Backen den Mohn immer frisch mahlen. Da er Ölhaltig ist nicht auf Vorrat. Das Aroma entfaltet sich besser und er wird dadurch feiner im Geschmack.
- ❖ Zum mahlen eignet sich eine Gewürzmühle z.B. Aufsatz zu Kenwood, alternativ kann ein Mörser, Kaffeemühle oder Bamix verwendet werden.

