

Himbeer – Sahne - Schnitte mit Mohn

Boden:

2 Ei(er)
80 g Zucker
1 Prise(n)Salz
1 Pck. Vanillinzucker
60 g Mehl
40 g Speisestärke
1 TL Backpulve

Masse:

6 Blatt Gelatine, weiße
100 g Mohn
100 ml Milch
100 g Zucker
2 Limette(n), unbehandelt
500 g Quark (Magerquark)
400 ml Sahne

Himbeermasse:

5 Blatt Gelatine, rote
500 g Himbeeren
125 ml Johannisbeersaft

Zubereitung:

Biskuit:

Die Eier mit 2 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° sofort ca. 20 min. backen. Herausnehmen, das Papier vorsichtig abziehen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Mohncreme:

Die Gelatine einweichen. Mohn, Milch und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und darin unter ständigem Rühren auflösen. Erkalten lassen. Eine Limette waschen, Schale abreiben, beide Früchte auspressen. Quark, Limettenschale und -saft unter die Mohnmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Um den Boden einen Tortenring stellen und die Quarkcreme einfüllen. Ca. 1h in den Kühlschrank stellen.

Guss:

Die rote Gelatine einweichen. Himbeeren verlesen. 350g mit Zucker und Fruchtsaft pürieren, durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken und leicht erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann 2 EL von dem Fruchtpüree unterrühren und sofort alles in die restliche Fruchtmasse geben. Gut unterrühren. Guss auf der Torte verteilen. 2-3 h kalt stellen.

Gutes Gelingen und guten Appetit !!!!!