

Mohn - Topfentorte



4 Eiklar 9 dag Kristallzucker	Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen
10 dag Butter 3 dag Staubzucker 4 Eidotter	Schaumig rühren
15 dag gemahlener Mohn 7 dag gemahlene Nüsse	Mohn und Nüsse vermengen und vorsichtig mit der Dottermasse unter den Eischnee heben. In einer ausgefetteten Tortenform bei 180° C ca. 40 min. backen.
50 dag Topfen 10 dag Staubzucker Saft einer Zitrone 1 Pkg. Vanillezucker	Verrühren
5 Blatt Gelatine	Einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Topfenmasse ziehen
$\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers	Schlagen, in die Topfencreme rühren und den ausgekühlten Tortenboden streichen. 2-3 Std. kalt stellen.
30 dag Himbeeren	Pürieren
1 TL Staubzucker 3 Blatt Gelatine	Staubzucker und die vorbereitete Gelatine einrühren. Torte mit dieser Glasur überziehen und kalt stellen bis alles stockt.