



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Backform
<b>Verfasst von:</b> Melanie Schlick

### Zutaten

# Teig

100 G	Butter
120 G	Staubzucker
4	Eier
150 G	geriebener Mohn
70 G	geriebene Mandeln
1 PRISE	Zimt

## Topfencreme

500 G	Magertopfen
500 G	Schlagobers
100 G	Staubzucker
	Saft einer ½ Zitrone
	Vanillezucker
1 EL	Rum
6 BLATT	
Fruchtspiegel	
300 G	Himbeeren (tiefgekühlt)
2 EL	Zucker
3-4 BLATT	

#### Zubereitung

#### Teig

- 1. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen.
- 2. Butter mit restlichem Zucker und den Dottern abtreiben.
- 3. Mohn, Mandeln und Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter den Abtrieb heben.
- Tortenform (Durchmesser 26 cm) befetten und ausbröseln.
  Teig einfüllen und bei 170°C Heißluft (vorheizen) ca. 25 Minuten backen.

## **Topfencreme**

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

- 2. Schlagobers steif schlagen.
- 3. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker mixen.
- **4.** Gelatine ausdrücken und mit 1 EL Rum erhitzen (NICHT KOCHEN!) ein EL Topfencreme dazu mischen und mit der restlichen Topfencreme verrühren. Schlagobers unterheben.
- 5. Ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenring und einer Tortenfolie umranden, mit Himbeer- bzw. Ribiselgelee bestreichen und die Topfencreme darauf verteilen und glattstreichen.

Mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**6.** Löffelweise den Fruchtspiegel auf der Topfencreme verteilen.

Über Nacht kühlen.

Vor dem Servieren mit Schlagobersrosetten und Himbeeren garnieren.

## Fruchtspiegel

- 1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2. Himbeeren mit Zucker erhitzen, durch ein Sieb passieren und mit der ausgedrückten Gelatine verrühren.

Das Himbeermus muss noch heiß sein, wenn man die Gelatine darin auflöst!