

### Zutaten für den Tortenboden (Durchmesser von 26 cm)

4 Eier  
180 g Butter  
70 g Staubzucker  
180 g Mohn, gemahlen oder  
noch besser gequetscht  
4 cl Rum  
1/2 TL Vanillezucker  
1/2 TL Zimt, gemahlen  
1 Zitrone, unbehandelt, nur  
die fein geriebene Schale  
50 g Maisstärke (Maizena)  
1 Prise Salz  
80 g Kristallzucker  
50 g Mehl, glatt  
1/16 l Milch  
1 Tortenring, am besten  
verstellbar (Springform) und  
mindestens 10 cm höher als  
der Tortenboden  
Butter und Mehl für die Form

### Zutaten für die Topfen- Joghurtmousse

500 g Topfen, 20 %, passiert  
250 g Naturjoghurt  
10 EL Staubzucker  
1 TL Vanillezucker  
3 Zitronen, nur den Saft  
8 Blatt Gelatine  
6 cl Grand Manier oder Rum  
250 ml Schlagobers

### Zutaten für das Himbeergelee

6 EL Kristallzucker  
1/8 l Weißwein  
1 Zimtstange  
100 ml Himbeersirup  
250 g Himbeeren, tiefgekühlt  
1 TL Vanillezucker  
2 Zitronen, nur den Saft  
3 Blatt Gelatine  
2 EL Honig



### Zubereitung Tortenboden:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen, das Eiweiß einstweilen in den Kühlschrank stellen. Butter mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine ca. 15 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Butter weiß ist. Dann den Staubzucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Eigelb hinzufügen und kurz mitschlagen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mohn, Rum, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Maisstärke miteinander vermischen.

Eiweiß aus dem Kühlschrank holen und halb steif schlagen, ein Prise Salz dazugeben und unter ständigem Rühren langsam den Kristallzucker einrieseln lassen. Schlagen bis das Eiweiß ein fester Schnee ist.

Abwechselnd jeweils 1/3 des Mehls und 1/3 der Milch in die Butter-Eigelbmasse einrühren, bis beides aufgebraucht ist. Dann abwechselnd Mohnmischung und Schnee unterheben.

Den Tortenring ausbuttern, mit Mehl auskleiden. Die Masse einfüllen und für 45 Minuten ins heiße Rohr stellen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

### Zubereitung Topfen-Joghurtmousse:

Während die Torte im Rohr bäckt, die Topfenmasse zubereiten. Dafür Topfen und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann ausdrücken. Grand Manier und Gelatine in einen Topf geben und erwärmen. Die Gelatine darf nicht kochen, sonst verliert sie ihre Bindung. Unter ständigem Rühren schnell 4 EL von der Topfen-Joghurtmasse einrühren, rasch zurück in die restliche Masse geben und unterrühren.

Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Schlagobers in einer Schüssel halbsteif schlagen und unter die angezogene Masse heben. Diese nun auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und für mindestens 4 Stunden zurück in den Kühlschrank stellen.

#### **Zubereitung Himbeergelee und Torte fertigstellen:**

In der Zwischenzeit das Himbeergelee zubereiten. Hierfür den Kristallzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Zimtstange und Himbeersirup hinzufügen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die tiefgefrorenen Himbeeren, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und ein paar Minuten kochen lassen.

Danach durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Die Gelatine in Wasser einweichen.

Den Himbeersaft nochmals erhitzen, er darf aber nicht kochen, mit Honig abschmecken und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Gut abkühlen lassen, bevor das Gelee über die Torte geleert wird. Es ist sehr wichtig, dass die Topfenmasse ganz fest ist, bevor das kalte, aber noch flüssige Gelee darauf kommt.

Sollte die Tortenform nicht hoch genug sein, um auch noch das Himbeergelee aufzunehmen, kann man mit Hilfe von Backpapier eine Verlängerung basteln.

Dann die Torte für weitere 4 Stunden in den Kühlschrank stellen noch besser schmeckt sie am nächsten Tag.