

Rezept

Himbeer-Mohntorte

Ein Rezept von Himbeer-Mohntorte, am 17.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1 EL Kakaopulver
1/2 Pck. Backpulver	2 Gläser Himbeeren (à 120 g Abtropfgewicht)
2 EL Zucker	2 Pck. roter Tortenguss
400 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif	2 EL gemahlener Mohn
100 g frische Himbeeren	Butter für die Form
Tortenring	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Boden der Form einfetten. Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft unterrühren. Mehl mit Kakao- und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben. Den Kuchen im Ofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring um den Kuchen legen. Die Himbeeren abtropfen lassen. 450 ml Saft abmessen (eventuell mit Wasser auffüllen). Himbeersaft, 2 EL Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Die abgetropften Himbeeren vorsichtig untermischen. Die Mischung auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank in ca. 30 Min. fest werden lassen.
3. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Mohn untermischen, die Sahne auf den Kuchen streichen. Frische Himbeeren waschen, trocken tupfen, auf der Sahne verteilen. Die Torte bis zum Servieren oder über Nacht kühl stellen.