

## Rezept

# Mohntorte mit Himbeeren

Ein Rezept von Mohntorte mit Himbeeren, am 18.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE BÖDEN:

<b>250 g</b> gemahlener Mohn	<b>100 g</b> Puderzucker
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote	<b>1 TL</b> Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	<b>2 EL</b> Orangensaft
<b>5</b> Eier	<b>5</b> Eiweiß
Salz	<b>50 g</b> Zucker
Butter für die Form	

### AUßERDEM:

<b>250 g</b> frische Himbeeren	<b>150 g</b> Himbeerkonfitüre
<b>150 g</b> Puderzucker	schwarze Gel-Lebensmittelfarbe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Springformen (18 cm Ø) und 1 Backring (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Böden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen, die Formen einfetten. Mohn, Puderzucker, Vanillemark, Backpulver, Orangenschale und -saft in eine Schüssel geben und mischen. Die Eier hinzufügen und alles schaumig rühren. Die Eiweiße langsam aufschlagen, dabei zuerst 1 Prise Salz, dann langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee ganz steif schlagen und mit einem Teigschaber in drei Schritten unter die Mohnmischung heben. Den Teig in die Formen füllen und im Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dann abkühlen lassen.
2. Die Himbeeren verlesen und ggf. waschen, 9 schöne Himbeeren beiseitelegen. Die Böden eventuell begradigen, einen Tortenboden in den Backring auf das Tortenblech setzen. Die Konfitüre im Topf mit wenig Wasser kurz aufkochen und die Hälfte davon auf dem Boden verstreichen, dann die Himbeeren daraufsetzen. Den zweiten Boden auflegen und mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Mind. 1 Std. kühl stellen.
3. Für den Guss den Puderzucker mit 2 EL Wasser anrühren. 1 EL Guss abnehmen und schwarz einfärben, eventuell erwärmen. Restlichen Zuckerguss auf der Tortenoberseite mit der Palette glatt streichen. Schwarzen Zuckerguss mit dem Spritzbeutel in abstrakten oder geometrischen Formen aufspritzen und fest werden lassen. Die Torte aus dem Backring lösen und mit den beiseitegelegten Himbeeren dekorieren.