Mohntorte mit marinierten Beeren

Zubereitungszeit: **ca. 90 Min.**

Zutaten für 1 Torte

Teig
150g Butter
70g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 MSp Zimt
2 EL Rum
6 Eier getrennt
30 g Kristallzucker
1 Prise Salz
50g Zitronat
1 El Mehl
150g Mohn gemahlen
Butter und Mehr für die Form
Ribiselmarmelade

Zitronenglasur
Saft einer Zitrone
120g Staubzucker

Marinierte Himbeeren
80 g Zucker
1/8 l Rotwein und 1/8 l Apfelsaft
1/2 Pkg Vanillepuddingpulver
½ kg gefrorene Himbeeren
Zimt
Zitronensaft
1 pkg Vanillezucker
Sahne für Schlagrahm

Zubereitung:

Teig:
Weiche zimmerwarme Butter mit Staub und Vanillezucker schaumig aufschlagen, Zimt und Rum einrühren. Dotter nach und nach einrühren, schaumig schlagen.
Eiklar mit Kristallzucker und Salz steif schlagen. 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse verrühren. Zitronat mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Mohn mischen und mit restlichem Schnee vorsichtig unterheben.

Masse in eine befettete und bemehlte Kuchenform gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 40 min backen. Aus der Form lösen und auf einem Backgitter erkalten lassen. Die Torte mit heißer Ribiselmarmelade einstreichen. Dadurch wird die Oberfläche glatt und die Glasur wird nicht aufgesaugt.

Danach mit Zitronenglasur überziehen. Dazu in den Zitronensaft löffelweise so viel gesiebten Staubzucker einrühren bis eine dicke Konsistenz erreicht wird.

Marinierte Himbeeren:
Zucker karamelisieren, mit Rotwein und der Hälfte des Apfelsaftes aufgießen; Vanillepuddingpulver mit dem restlichen kalten Apfelsaft auflösen, langsam in die kochende Flüssigkeit geben und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Himbeeren vorsichtig einrühren mit Zimt und Vanillezucker abschmecken und etwas ziehen lassen.

Torte mit Himbeeren und Schlagobers servieren.

Weinempfehlung: Kaffee od. Espresso

Kochabend: 13. Sep, 2023 / Simon

Spizöla – Copyright 2023