

# Cranberry-Mohn-Torte



**Das brauchst du:**

## **Für den Mohnboden:**

- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 35 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 35 g Mandeln, fein gerieben
- 120 g Mohn, fein gemahlen
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- Abrieb einer Bio Zitrone

## **Für die Cranberry-Einlage:**

- 250 ml reiner Cranberrysaft (Muttersaft gibt's im Bioladen)
- 1 Esslöffel Zucker
- 45 g Kartoffelmehl oder andere Speisestärke
- Orangenlikör zum Glattrühren

## **Für die Joghurtereme:**

- 500 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g Sahne, geschlagen

## **Für den Cranberry-Guss:**

- 300 ml Cranberrysaft (hier passt auch gut der gezuckerte Nektar aus dem Supermarkt)
- 4 Blatt Gelatine

## **So machst du's richtig:**

### **Mohnboden:**

- 1.) Butter mit 50 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- 2.) Eigelb gut einrühren.
- 3.) Die Schokolade in einem Wasserbad oder Simmertopf schmelzen.
- 4.) Mohn, Mandeln, Zitronenabrieb und die geschmolzene Schokolade zugeben und einrühren.  
Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und unter die Mohnmasse heben.
- 5.) In eine Springform füllen und bei 180 Grad 30 Minuten backen.

### **Cranberry-Einlage:**

- 6.) Zucker und Weizenstärke mit dem Orangenlikör glattrühren.
- 7.) Den Cranberrysaft zum Kochen bringen, Stärkemischung einrühren, aufkochen lassen und etwas abkühlen lassen. Wenn du willst, kannst du auch ganze Cranberrys in die Einlage geben.
- 8.) Die Cranberry-Einlage auf dem Mohnboden verteilen.

### **Joghurtcreme:**

- 9.) Die Gelatine einweichen und auflösen.
- 10.) Joghurt und Puderzucker glatt verrühren, Gelatine einrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
- 11.) Den Mohnboden mit der Cranberry Einlage mit einem Tortenring umstellen und die Joghurtcreme einfüllen.
- 12.) Mindestens zwei Stunden kühlstellen.

### **Cranberry-Guss:**

- 13.) Die Gelatine einweichen.
- 14.) Den Cranberrysaft erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
- 15.) Den Guss etwas abkühlen lassen und dann auf der Torte verteilen.
- 16.) Mit Sahne und ganzen Cranberrys die Torte verzieren.