



## HIMBEER — MOHN — TORTE / RASPBERRY POPPYSEED CAKE

26er Springform / 10 inch spring form

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| <b>Zutaten Teig</b>    | <b>Ingredients Batter</b>         |
| 5 Eier                 | 5 eggs                            |
| 150g Zucker            | $\frac{3}{4}$ cups sugar          |
| 2 TL Backpulver        | 2 tsp baking powder               |
| 1 TL Vanilleextrakt    | 1 tsp vanilla extract             |
| Prise Salz             | pinch of salt                     |
| 100g Mehl              | $\frac{2}{3}$ cup flour           |
| 2 EL Stärke            | 2 tbsp starch                     |
| 100g weiche Butter     | $\frac{1}{2}$ cup softened butter |
| 3 EL Mohn              | 3 tbsp poppyseeds                 |
| <br>                   |                                   |
| <b>Zutaten Füllung</b> | <b>Ingredients Filling</b>        |
| 500ml Sahne            | 4 cups whipping cream             |
| 250g Mascarpone        | 1 cup mascapone                   |
| 2 Päckchen Sahnesteif  | 2 tbsp cream stabilizer           |
| 75g Zucker             | $\frac{1}{3}$ cup sugar           |
| 2 TL Mohn              | 2 tsp poppyseeds                  |
| Salz                   | salt                              |
| 500g Himbeeren         | 3 cups raspberries                |
| 1 TL AgarAgar          | 1 tsp agar agar                   |
| optional: Himbeersirup | optional: raspberry syrup         |

### **Zubereitung Teig**

- 1. die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen**
- 2. die Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt, Mohn und Butter schaumig schlagen**
- 3. trockenen Zutaten mischen und zur Eigelbmasse sieben und erneut mixen**
- 4. das Eiweiß vorsichtig in drei Schritten unterheben und in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte Springform füllen**
- 5. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)**

### **Zubereitung Füllung**

- 1. ca 15 Himbeeren entnehmen und die restlichen pürieren, sieben (optional: mit einem 1 EL Himbeersirup süßen) und in einem Topf mit Agar Agar vermischen und ca 5 min quellen lassen**
- 2. danach einmal aufkochen, eine kleine runde Backform nutzen, diese mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und ca 5 Himbeeren in die Masse einlegen**
- 3. anschließend sofort ins Gefrierfach bis es vollständig eingefroren ist**
- 4. die Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Salz steif schlagen und anschließend vorsichtig die Mascarpone und den Mohn unterheben und kaltstellen**

### **Aufbau**

- 1. den vollständig ausgekühlten Boden in zwei Schichten schneiden (optional mit Milch tränken)**
- 2. den unteren Boden auf ein Cake Board geben und die Füllung mit einer Spritztülle kreisförmig aufspritzen (ca. 1/3 der Füllung zum Einstreichen aufheben) und in der Mitte eine Kuhle streichen**
- 3. die gefrorene Himbeerplatte in die Kuhle legen und mit mehr Füllung bestreichen**
- 3. den zweiten Boden darauf geben und mit der restlichen Füllmasse einstreichen oder verzieren, die restlichen Himbeeren auf die Torte setzen**

### **Instructions Batter**

- 1. separate eggs and beat egg whites with salt until stiff**
- 2. beat egg yolks, sugar, vanilla, poppyseeds and butter until light and fluffy**
- 3. combine dry ingredients and sieve into egg yolk mixture, beat again and then gently fold in egg whites in three steps**
- 4. pour batter into greased and parchment paper lined baking pan or springform and bake at 356° F for about 45 min (toothpick)**

### **Instructions Filling**

- 1. put 15 raspberries aside, and puree the remaining, sieve (optional: sweeten with 1 tbsp of raspberry syrup) and combine with agar agar in a pot and let sit for 5 min**
- 2. bring to a boil, use a smaller baking pan, line with plastic wrap and fill in the raspberry mixture and place 5 raspberries in mixture**
- 3. immediately into the freezer until completely frozen**
- 4. whip cream with stabilizer, sugar and salt until stiff and fold in mascarpone and poppyseeds and chill**

### **Assemble**

- 1. cut cooled off cake in half (optional: soak with milk)**
- 2. place lower layer on a cake board and pipe filling with a piping bag in circles on layer (save around 1/3 of the filling for covering the cake)**
- 3. form a dent in the middle and place frozen raspberry plate in there and spread with more filling**
- 3. top with second cake layer and cover cake with remaining filling and decorate as you please for instance with remaining raspberries**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

