

# Mohn-Cassis-Sahnecreme



## Himbeer-Boden Ø 18 cm

- 60 g Eiklar
- 60 g Zucker
  - Salz, Vanille zu festem + geschmeidigem Eischnee aufschlagen
- 30 g Mandeln fein gerieben
- 30 Mehl 405 in Eischnee einmelieren
- 25 g Butter heiß flüssig in Eischnee-Mandelmasse einmelieren
- 60 g Himbeeren
- 30 g Schokobacklinsen zusammen unterheben

In Ring füllen und bei 170°C bei geöffnetem Zug saftig ausbacken, ca. 15 Min.

## Cassis-Frucht-Mousse

- 25 g Ital. Merengue
- 38 g Cassispulpe (Boiron) Cassispulpe in Merengue einrühren
- 0,75 Blatt Gelatine Platin eingeweicht
- 7 g Cassisliqueur zusammen auflösen + in Merenguemasse einrühren
- 70 g geschlagene Sahne unterheben

Sechs große Halbkugeln (blumenartig) auf den Himbeerboden aufdressieren (mit Lochtülle 14) und kalt stellen.

### Bayrisch' Mohn-Creme Ø 20 cm (5 cm hoch)

- 50 g Mohn gemahlen
  - 240 g Zucker
  - 40 g Eigelb
  - Salz, Vanille zur Rose abziehen und passieren
  - 4,5 Blatt Platingelatine eingeweicht unterrühren + kalt stellen
  - 150 g gesüßte, geschlagene Sahne mit Stabmixer untermixen
  - 200 g gesüßte, geschlagene Sahne unterrühren
- Einfüllen und anfrieren. Mit Cassis-Gelée abglänzen.

### Cassis-Gelée

- 100 g Napage neutre
- 20 g Aprikosenmarmelade
- 25 g Cassispulpe Boiron zusammen aufkochen,  
bei 70°C auf die Torte auftragen

### Tortenaufbau

Himbeerboden mit Zartbittercouverture abstreichen; Cassisfrucht-Mousse blumenartig aufdressieren. Mit 20 cm – und 5 cm hohem, mit Plastikfolie versehenem Ring umstellen, Bayrisch-Mohn-Creme auffüllen und anfrieren. Danach mit Cassis-Gelée abglänzen, mit Sahnerosetten versehen und Schoko-Dekor auflegen.

