



VANILLE-MOHN-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

180 g	Butter
60 g	Puderzucker
6	Eigelb
6	Eiweiss
150 g	Zucker
270 g	Mohn
110 g	Haselnüsse, gemahlen
1 Pkg.	
[päckchen]	Vanillezucker
	Zimt
Prise(n)	Salz
	Butter, für die Form
	Puderzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1 EL	Honig
125 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Butter und Puderzucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach dazugeben.
3. Eiweiss mit Zucker zum Schnee schlagen und in die Buttermasse einrühren.
4. Mohn, Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und Salz in die Masse unterrühren.
5. In die vorbereitete Springform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Honig dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
10. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über

Nacht).

11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.