



MOHN-QUARK-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

FÜR DIE MOHNTORTE

100 g Butter, weich
30 g Puderzucker
4 Eigelb
150 g Mohn, gemahlen
70 g Haselnüsse, gerieben
1 Pkg.
[päckchen] Vanillezucker
Msp. Zimt
Prise(n) Salz
4 Eiweiss
90 g Zucker
Butter, für die Backform

FÜR DIE TOPFENCREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g Quark 20 % Fett
70 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Pkg.
[päckchen] Vanillezucker
125 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DAS DEKORGELEE

1 Pkg.
[päckchen] Rotes Tortengelee
30 g Mohn, gemahlen, zum Dekorieren
Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Mohn torte Butter schaumig rühren. Puderzucker und Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Mohn, Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben und unter die Masse mischen. Eiweiss und Zucker zum Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Mohnmasse in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen.
3. Für die Quarkcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
4. Die Torte mit Creme füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Tortengelee laut Verpackungsangabe zubereiten und über die Torte verteilen.
6. Die Torte nochmals kühlen. Den Rand der Torte mit Mohn bestreuen und mit Rahm verzieren.