



VANILLE-MOHN-TORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



Tipps

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

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

180 g Beurre

60 g Sucre glace

6 Jaune(s) d'œuf

6 Blanc(s) d'œuf

150 g Sucre

270 g Mohn

110 g Noisettes, moulues

1 Sucre vanillé

Cannelle

pincée Sel

Beurre, pour le plat

Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

1 cs Miel

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Tortenboden: Butter und Staubzucker schaumig rühren. Eidotter nach und nach dazugeben.
3. Eiklar 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 Vanille glatt rühren.
7. Honig dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne 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 Staubzucker bestäuben.