



MOHN-TOPFEN-TORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

FÜR DIE MOHNTORTE

100 g	Beurre, mou
30 g	Sucre glace
4	Jaune(s) d'œuf
150 g	Mohn, gemahlen
70 g	Noisettes, râpée
1	Sucre vanillé
Msp.	Cannelle
pincée	Sel
4	Blanc(s) d'œuf
90 g	Sucre
	Beurre, für die Backform

FÜR DIE TOPFENCREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Topfen / Quark 20 % Fett
70 g	Sucre
2 cs	Jus d'un citron
1	Sucre vanillé
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DAS DEKORGELEE

1	
30 g	Mohn, gemahlen, pour la décoration
	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Mohn torte: Butter schaumig rühren. Staubzucker und Eidotter dazugeben und weiter schaumig rühren. Mohn, Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben und unter die Masse mischen. Eiklar 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 Topfencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne 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 Sahne verzieren.