



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 | Staubzucker |
| 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 |
| | Staubzucker, zum Bestäuben |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | |
|---------------|----------------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic Vanille, ungekühlt |
| 1 EL | Honig |
| 125 ml | Sahne 36 % Fett, geschlagen |

ZUBEREITUNG

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.