



MOHN-TOPFEN-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

FÜR DIE MOHNTORTE

100 g Butter, weich
30 g Staubzucker
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 Classic, ungekühlt
125 g Topfen / Quark 20 % Fett
70 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Pkg.
[Päckchen] Vanillezucker
125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DAS DEKORGELEE

1 Pkg.
[Päckchen] Rotes Tortengelee
30 g Mohn, gemahlen, zum Dekorieren
Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Mohnorte: 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.