



# GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ VORTEILE



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

250 Frischer, süßer Mürbteig

### FÜR DIE MOHNMASSE

120 g QimiQ Sahne-Basis

100 ml Wasser

90 Zucker

200 g Mohn, gemahlen

90 g Vanillezucker

1 g Zimt, gemahlen

20 ml Rum

120 g Vollei(er)

### FÜR DIE TOPFENMASSE

70 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Butter, flüssig

125 g Zucker

100 g Eigelb

500 g Topfen / Quark 20 % Fett

1 Prise(n) Salz

3 g Vanillezucker

45 g Mehl

100 g Eiweiß

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Springform gut einfetten und ohne Rand mit dem Mürbteig auslegen.
3. Für die Mohnmasse: Wasser und Zucker aufkochen. Mohn und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
4. Mit Vanillezucker, Zimt und Rum abschmecken und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Gut umrühren.
5. Zum Schluss das Vollei einrühren.
6. Die Mohnmasse auf den Mürbteigboden geben und glatt streichen.
7. Für die Topfenmasse: Flüssige Butter mit der Hälfte vom Zucker, der QimiQ Saucenbasis und dem Eigelb verrühren.
8. Topfen, Salz und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Das Mehl langsam unterrühren.
9. Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und unterheben.
10. Die Topfenmasse auf die Mohnmasse gießen.
11. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Dann im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen.
12. Die Mohn-Topfen-Torte mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.