



# GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ **BENEFITS**



medium

## INGREDIENTS FOR 1 SPRINGFORM CAKE TIN 26 CM Ø

**250** Fresh sweet shortcrust pastry

### FÜR DIE MOHNMASSE

**120 g** QimiQ Cream Base

**100 ml** Water

**90 g** Sugar

**200 g** Ground poppy seeds

**90 g** Vanilla sugar

**1 g** Cinnamon, ground

**20 ml** Rum

**120 g** Whole egg(s)

### FÜR DIE TOPFENMASSE

**70 g** QimiQ Cream Base

**60 g** Butter, liquid

**125 g** Sugar

**100 g** Egg yolk(s)

**500 g** Quark 20 % fat

**1 pinch(es)** Salt

**3 g** Vanilla sugar

**45 g** Flour

**100 g** Egg white(s)

## METHOD

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.