



VANILLE-MOHN-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

Conseils

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN TORTENBODEN

180 g	Beurre
60 g	Sucre glace
6	Jaune(s) d'œuf
6	Blanc(s) d'œuf
150 g	Sucre
270 g	Pavot
110 g	Noisettes, moulues
1 sachet(s)	Sucre vanillé
	Cannelle
pincée	Sel
	Beurre, pour le plat
	Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
1 cs	Miel
125 ml	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

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.