



# MOHN-TOPFEN-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

### FÜR DIE MOHNTORTE

<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>30 g</b>	Sucre glace
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>150 g</b>	Pavot molu
<b>70 g</b>	Noisettes, râpée
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>pointe(s)</b>	Cannelle
<b>pincée</b>	Sel
<b>4</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>90 g</b>	Sucre
	Beurre, pour le moule

### FÜR DIE TOPFENCREME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>125 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>70 g</b>	Sucre
<b>2 cs</b>	Jus d'un citron
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>125 ml</b>	Crème entière, fouetté

### FÜR DAS DEKORGELEE

<b>1 sachet(s)</b>	Gelée rouge pour tartes
<b>30 g</b>	Pavot molu, pour la décoration
	Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

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.