



GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ AVANTAGES



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

250 Pâte brisée sucrée et fraîche

FÜR DIE MOHNMASSE

120 g QimiQ Sauce Base

100 ml Eau

90 Sucre

200 g Pavot molu

90 g Sucre vanillé

1 g Cannelle, moulues

20 ml Rhum

120 g Œuf(s) complet(s)

FÜR DIE TOPFENMASSE

70 g QimiQ Sauce Base

60 g Beurre, liquide

125 g Sucre

100 g Jaune(s) d'œuf

500 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 pincée Sel

3 g Sucre vanillé

45 g Farine

100 g Blanc(s) d'œuf

PRÉPARATION

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.