



VANILLE-MOHN-TORTE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



semplicement

Suggerimenti

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

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

180 g Burro
60 g Zucchero a velo
6 Tuorlo d'uovo
6 Bianco dell'uovo
150 g Zucchero
270 g Papavero
110 g Nocciole,
1 Zucchero vanigliato
Cannella
Sale
Burro,
Zucchero a velo,

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vaniglia,
1 Miele
125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

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.