



# MOHN-TOPFEN-TORTE



## QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

### FÜR DIE MOHNTORTE

- 100 g** Burro,
- 30 g** Zucchero a velo
- 4** Tuorlo d'uovo
- 150 g** Papavero macinato
- 70 g** Nocciole,
- 1** Zucchero vanigliato
- Cannella
- Sale
- 4** Bianco dell'uovo
- 90 g** Zucchero
- Burro, für die Backform

### FÜR DIE TOPFENCREME

- 250 g** QimiQ Classic,
- 125 g** Ricotta, 20 % di grassi
- 70 g** Zucchero
- 2** Succo di limone
- 1** Zucchero vanigliato
- 125** Panna, 36 % di grassi,

### FÜR DAS DEKORGELEE

- 1** Gelatina rossa per torte
- 30 g** Papavero macinato,
- Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 175° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Mohn torte: 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.