



GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ VANTAGGI



medio

INGREDIENTI PER 1

250 Pasta frolla dolce fresca

FÜR DIE MOHNMASSE

120 g QimiQ Sauce Base

100 Aqua

90 Zucchero

200 g Papavero macinato

90 g Zucchero vanigliato

1 g Cannella,

20 Rum

120 g Uovo intero

FÜR DIE TOPFENMASSE

70 g QimiQ Sauce Base

60 g Burro, flüssig

125 g Zucchero

100 g Tuorlo d'uovo

500 g Ricotta, 20 % di grassi

1 Sale

3 g Zucchero vanigliato

45 g Farina

100 g Bianco dell'uovo

PREPARAZIONE

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.