



GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ **BENEFITS**



medium

INGREDIENTS FOR 1 SPRINGFORM CAKE TIN 26 CM Ø

250 Fresh sweet shortcrust pastry

FÜR DIE MOHNMASSE

120 g QimiQ Sauce Base

100 ml Water

90 Sugar

200 g Ground poppy seeds

90 g Vanilla sugar

1 g Cinnamon, ground

20 ml Rum

120 g Whole egg(s)

FÜR DIE TOPFENMASSE

70 g QimiQ Sauce Base

60 g Butter, fluid

125 g Sugar

100 g Egg yolk(s)

500 g Quark 20 % fat

1 pinch(es) Salt

3 g Vanilla sugar

45 g AP Flour

100 g Egg white(s)

METHOD

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.