



Mohntorte

Zutaten:

- 200 g Mohn gemahlen
- 125 g Staub-/Puderzucker
- 125 g Kristallzucker
- 220 g Butter
- 150 geriebene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 7 Eier (getrennt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Backrohr auf 160°C Ober und Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm große Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und den 125 g Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die Eidotter einzeln dazugeben und so lange rühren bis es eine

homogene Masse ergibt, dann erst den nächsten Eidotter unterrühren – bis alle aufgebraucht sind.

Den Mohn mit den Mandeln, der Stärke und der Prise Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Dann den Eischnee unterheben.

Torte 10 min bei leicht offenem Backrohr backen – dann 50 min bei geschlossenem Backrohr. Stäbchenprobe machen!

Torte aus dem Backrohr nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Variante 1: einfach mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Variante 2: aus der Form lösen, 1 mal durchschneiden (eventuell oben begradigen) und mit Himbeermarmelade füllen.

Zusammensetzen und mit Schokolade überziehen.

Variante 3: mit Zitronenglasur überziehen, mit Marmelade füllen.

Jede Variante ist bei dieser Torte der Hammer :-)

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.