REZEPT FÜR MOHNTORTE MIT KIRSCHEN

MOHNTORTE MIT KIRSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl-, Auftau- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier (Größe M)
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- ca. 4 Tropfen Bíttermandelaroma
- 120 g Weizenvollkornmehl
- 80 g gemahlener Mohn

Für die Füllung:

- 500 g TK-Sauerkirschen (aufgetaut)
- 200 ml Orangensaft
- 65 g SweetFamily Bio-Zucker
- 35 g Speisestärke
- 2 EL SweetFamily Bio-Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Schlagsahne
- 30 g gemahlener Mohn
- nach Belieben Papier-Strohhalme und eine Wimpelkette zum Verzieren

3213

ZUBEREITUNG

358 Kcal	8 Gramm	38 Gramm	18 Gramm
Pro Stück (bei 12) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Biskuit Eier ca. 3 Minuten dickschaumig schlagen. Bio-Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weitere 4 Minuten schlagen. Bittermandelöl unterrühren. Mehl sieben, mit Mohn mischen und kurz unterziehen. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte, ca. 9 cm hohe Springform (18 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Biskuit aus der Form lösen und Backpapier abziehen. In 3 Böden schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen hohen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum setzen.

3. Sauerkirschen mit Orangensaft und Bio-Zucker aufkochen. Stärke mit 50 ml kaltem Wasser glattrühren, zugeben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kirschen auf alle 3 Biskuitböden verteilen und auskühlen lassen.

4. Bio-Puderzucker sieben und mit Sahnefestiger mischen. Sahne kurz anschlagen. Gemisch einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Mohn unterheben. Die Hälfte auf den Kirschen im Tortenring verteilen. Zweiten Boden mit Kirschen vorsichtig auflegen, übrige Sahne darauf verteilen. Dritten Boden mit Kirschen vorsichtig auflegen und Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

5. Vor dem Servieren Tortenring ablösen und Torte nach Belieben mit Strohhalmen und Wimpeln dekorieren.

REZEPT FÜR MOHNTORTE MIT KIRSCHEN