

Mohn-Quark-Torte

von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

100 g Butter	
30 g Puderzucker	
4.0 Stück Eier	
90 g Zucker	
150 g Mohn (gemahlen)	
70 g Haselnüsse gemahlen	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
* 1.0 Prise Salz	
0.25 g Zimt	Teig: (Alle Zutaten von Butter bis Zimt) Die Zutaten für den Teig gut vermischen. Die Masse in eine vorbereitete Tortenform (Tortenform von 24cm Durchmesser wenn das Rezept für 10 Personen ist) füllen, im Ofen bei 180°C während 50-60 Minuten backen.
250 g QimiQ	
125 g Halbfettquark	
70 g Zucker	
3 cl Zitronensaft	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.25 dl Vollrahm	Quarkcreme: (Alle Zutaten von QimiQ bis Vollrahm) Für die Quarkcreme QimiQ glatt rühren. Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Rahm steif schlagen und zum Schluss unterziehen. Die Crème auf dem ausgekühlten Tortenboden (sehr wichtig sonst schmilzt die Masse) verteilen, 4 Stunden kühl stellen.
300 g Johannisbeergelee	
30 g Mohn (gemahlen)	Glasur: (Alle Zutaten von Johannisbeergelee bis Mohn) Johannisbeergelee erwärmen und als Glasur sorgfältig aufstreichen. Vor dem Portionieren, den Rand der Torte mit gemahlenem Mohn bestreuen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Das Grundrezept wurde für eine Torte von 24cm Durchmesser erstellt. Dieses Grundrezept reicht für 10 Personen.