

Mohntorte

Zutaten:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 200 g Blaumohn
- 100 g Mehl (z.B. Dinkel)
- 1 Päckchen Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 5 EL Wasser
- 250 g Sahne
- 2x Sahnesteif (optional)
- ca. 20 g Zucker für die Sahne
- 1 Pck. Marzipanrohmasse
- 1 kleines Glas Johannisbeergelee

Anleitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Die Eier trennen.
3. Das Eiweiß zusammen mit 5 EL Wasser mit dem Handrührgerät steif schlagen.
4. Danach das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.
5. Den Mohn hinzufügen.
6. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls einrühren.
7. Danach die Mohnmasse mit dem Eiweiß vermischen.
8. Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder eingefettete Backform geben und im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen.

9. Die Marzipanrohmasse mit der Teigrolle ausrollen und in Größe der Backform zurecht schneiden, sodass insgesamt zwei Kreise herauskommen.
10. Die Sahne zusammen mit etwas Zucker und dem Sahnesteif (optional) steif schlagen.
11. Den Tortenboden einmal in der Mitte teilen, sodass zwei Tortenböden heraus kommen.
12. Nun die Torte schichten.
13. Dazu einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
14. Diesen großzügig mit Johannisbeergelee bestreichen, einen Marzipankreis auflegen und eine Schicht Sahne darüber streichen.
15. Diesen Vorgang wiederholen, dabei nun auch die Seiten der Torte mit Sahne bestreichen.
16. Verzieren und kühl stellen oder servieren.