

## Rezept

# Mohn-Torte

Ein Rezept von Mohn-Torte, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Mohn-Back	<b>100 g</b> Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	<b>600 g</b> Sahne
<b>3 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>200 g</b> Marzipan-Rohmasse	<b>3 EL</b> loser Mohn
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Mohn-Back mit Mehl und Backpulver unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.
3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Marzipan-Rohmasse in sehr feine Scheiben schneiden. Den unteren Boden dicht mit Marzipan belegen.
4. Die Hälfte der Sahne auf der Marzipanschicht verteilen und den zweiten Boden auflegen. Die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen und mit ein paar Sahnetupfern verzieren. Dekorativ mit Mohn bestreuen.