

Rezept

Mohntorte mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Mohntorte mit Preiselbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	200 g gemahlener Mohn
1 Pck. Backpulver	800 g Sahne
3 Pck. Vanillezucker	250 g Preiselbeeren (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Mohn und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. 400g Sahne mit 2 Vanillezucker steif schlagen, bis auf 2 EL die Preiselbeeren unterheben. Die Hälfte der Preiselbeersahne auf den Boden streichen, zweiten Boden auflegen, restliche Preiselbeersahne darauf verteilen, Deckel auflegen.
4. Tortenring entfernen, restliche Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen, Torte rundherum damit bestreichen, mit dem Löffelrücken kleine Mulden in die Sahne streichen, restliche Beeren darin verteilen.