

## 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.