

## Rezept

# Pfirsich-Mohntorte

Ein Rezept von Pfirsich-Mohntorte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Dosen Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)	<b>2</b> Eier
<b>125 g</b> Zucker	<b>100 ml</b> Öl
<b>100 g</b> gemahlener Mohn	<b>150 g</b> Mehl
½ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
<b>1 Päckchen</b> Tortenguss klar	<b>400 g</b> Sahne
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif
<b>3 EL</b> gemahlener Mohn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Pfirsiche abtropfen lassen, 350 ml Saft auffangen. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 ml Pfirsichsaft dazugeben. Mohn, Mehl, Backpulver untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Tortenring um den Boden stellen. Aus übrigem Pfirsichsaft und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss herstellen und auf den Boden geben. Pfirsiche mit der Wölbung nach oben in den Guss setzen. Den Guss fest werden lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Mohn einrieseln lassen. Die Mohnsahne auf dem Obst verteilen. Restliche Pfirsiche in Spalten schneiden und die Torte damit verzieren.