

Feine Mohnorte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Gemahlene / Geriebene Mandeln | 70 g |
| Feinkristallzucker | 150 g |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver | Etwas / nach Bedarf |
| gemahlener Mohn | 150 g |
| Butter | 100 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Zitronen | 1 Stk. |
| Staubzucker / Puderzucker | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

4 Eiweiße mit 100 g Feinkristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Butter mit 50 g Feinkristallzucker sehr schaumig rühren.

Nach und nach die vier Dotter einrühren, sowie Salz und Vanillezucker darunter mischen.

Den Mohn mit den Mandeln und den Nelkenpulver vermischen und darunterziehen.

Zuletzt noch den Saft und die Schale einer Zitrone einrühren.

Den steif geschlagenen Schnee mit der Dotter-Mohnmasse gut vermischen.

Die weiche Tortenmasse in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und in der vorgeheizten Backröhre bei 170-180 Grad 50-60 Minuten lang backen. (Nadelprobe machen)

Die Torte in der Form erkalten lassen und danach aus der Form lösen. Währenddessen ein Scherenschnittmuster machen und auf die Oberfläche der Torte legen. Nun mit Staubzucker übersieben.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1405-Feine-Mohntorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at