

Marillen-Mohntorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Kochschokolade	9 Dekagramm
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Butter	30 Dekagramm
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Marillen / Aprikosen	50 Dekagramm
gemahlener Mohn	10 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	3 Stk.

Zubereitung:

Für den Mürbteig 30 dag. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. 20 dag. Butter, 10 dag. Zucker und 3 Dotter in die Mulde geben. Alle Zutaten mit den Händen gut vermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten kühlstellen.

Anschließend zwei Drittel des Teiges ausrollen und in eine Springform geben, dabei den Rand etwas hochziehen. Aus dem restlichen Teig dünne Rollen formen. Den Teig ein weiteres Mal mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten kühl rasten lassen.

Für die Mohnmasse 10 dag. Butter, 10 dag. Zucker 10 dag. Kochschokolade (geschmolzen) sehr schaumig rühren. Aus 3 Eiklar Schnee steif schlagen und diesen abwechselnd mit 1 TL Mehl und 10 dag. Mohn unter die Buttermasse heben.

Den Teigboden dicht mit den Marillen belegen und darüber die Mohnmasse streichen.

Im Anschluss die aus Mürbteig geformten Rollen als Gitter auf die Mohnmasse legen (eine Rolle als Rand in die Form legen und flachdrücken).

Bei 175°C ca. eine Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1515-Marillen-Mohntorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at