

Eierlikör-Mohntorte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g gemahlener Mohn

Füllung:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
600 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver
Vanille-Geschmack
150 ml Eierlikör
200 ml Milch

Zum Verzieren:

75 ml Eierlikör



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Wenn Sie keinen gemahlenen Mohn bekommen, können Sie auch ½ Pck. (125 g) Dr. Oetker Mohn Back verwenden.

1. Vorbereiten: Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Mohn unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Unteren Boden auf eine Platte legen. Marzipan zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen, auf den Boden legen. Sahnesteif mit Vanillin-Zucker mischen, Sahne damit steif schlagen, 2 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. 1/3 der Sahne auf die Marzipandecke streichen. Galetta nach Packungsanleitung, **aber nur mit Eierlikör und Milch**, aufschlagen und auf der Sahne verteilen. Oberen Boden auflegen. Torte mit restlicher Sahne einstreichen.

5. Verzieren: Mit Spritzbeutel ovale Sahneringe übereinander auf die Oberseite spritzen und mit Eierlikör füllen. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 42 g, Kh: 49 g, kJ: 2.614, kcal: 624



Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.