

Mohn-Zitronen-Torte

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:
Für die Springform (Ø 28 cm):**
etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

175 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Mohn Back
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zitronencreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Joghurt
150 ml Zitronensaft
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
500 g kalte Schlagsahne

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss klar
150 ml Wasser
100 ml Zitronensaft
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für eine Mohn-Orangen-Torte ersetzen Sie den Zitronensaft durch Orangensaft und Finesse Geriebene Zitronenschale durch Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma.
- Als Osterdekoration verkneten Sie 200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse mit 50 g gesiebttem Puderzucker. Nach Wunsch mit Dr. Oetker Back- & Speisefarbe einfärben und Ostermotive, z. B. Hasen, Küken, Ostereier formen und auf die Torte legen.
- Den Boden können Sie vorbereiten und einfrieren.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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. Mohnfüllung unterrühren. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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

4. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5. Zitronencreme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Finesse in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach

Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Zitronencreme auf den Boden geben, den zweiten Boden auflegen, die übrige Creme darauf geben und glatt streichen.

6. Belag: Tortenguss nach Packungsanleitung mit 150 ml Wasser und 100 ml Zitronensaft zubereiten und mit etwas Back- & Speisefarbe gelb einfärben. Den Guss vorsichtig auf die Zitronencreme gießen (es entsteht eine "Marmor-Optik") und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 35 g, kJ: 1.549, kcal: 370

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