

Mohn-Käse-Sahnetorte

Eine Käse-Sahne-Kuppeltorte verfeinert mit Mohn

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Mohnfüllung:

500 g kalte Schlagsahne
200 ml Apfelsaft
500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung für den Boden in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann **3 Min.** auf höchster Stufe verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten

3

Boden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen (**nicht stürzen!**). Boden einmal waagrecht durchschneiden, unteren Teil auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

4 Mohnfüllung:

Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) **nur mit** abgemessenem Apfelsaft mit einem Schneebesen glatt rühren. Dann Quark unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Hälfte der Füllung kuppelartig auf den unteren Boden streichen. Mohn-Back unter die restliche Füllung heben, ebenfalls kuppelartig aufstreichen. Aus oberem Boden in der Mitte einen Kreis (Ø 10 cm) ausschneiden und den entstehenden Gebäckring in 16 Tortenstücke schneiden. Ausgeschnittenen Kreis zerbröseln. Tortenstücke so auf die Kuppel legen, dass die Mitte frei bleibt und dort die Brösel aufstreuen. Gebäck mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) aufstreuen.