

Mohn-Zitronen-Torte

Eine Mohn-Zitronentorte für den festlichen Anlass.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

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 Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

150 ml Wasser

100 ml Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Gelb

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 Zucker, 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

