



Mohntorte mit Topfen-Oberscreme und Beeren

Für 8 Personen

Zubereitungszeit:

Mohnkuchen (inklusive Backzeit: ca. 70 min)

Creme (10 min)

Gesamtzeit mit Dekoration: etwa 80 min

Ruhezeit: mindestens 3 Stunden

Gesamtzeit: 4 h 20 min

Zutaten für 1 Tortenring Durchmesser ca. 20 cm:

Mohnkuchen:

4 Eier

1 Prise Salz

275 g Zucker

275 ml Sonnenblumenöl

375 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

275 g Mohn

1 EL Rum

280 ml Buttermilch

Creme:

250 g Topfen

500 g Schlagobers

1 EL Zitronensaft

3 EL Staubzucker

Dekorationen.

etwa 100-150 g Beeren der Saison (frisch oder gefroren)

Die Eier werden gemeinsam mit der Prise Salz und dem Zucker schaumig gerührt. Das Öl wird portionsweise unter Rühren hinzugefügt. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Mohn einrühren.

Einen Esslöffel Rum beimengen und zuletzt die Buttermilch in den Teig mischen. Gut durchrühren und den Kuchen bei 180°C etwa 1 h in einem eingeeölten Backring backen.

Der Kuchen wird nach dem Backen zum Auskühlen zur Seite gestellt. Falls er beim Backen in der Mitte sehr aufgegangen ist, wird dieser Teil des Kuchens weggeschnitten, damit man zum Verzieren eine gerade Oberfläche hat.

Für die Creme wird der Schlagobers steif geschlagen. Den Topfen gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Staubzucker glatt rühren.

Für das Auftragen der Creme lässt man den Kuchen im Tortenring, damit man sauberer arbeiten kann. Die Creme wird gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilt und glatt gestrichen. Nun kommt den Kuchen für ein paar Stunden zum durch ziehen in den Kühlschrank. Am besten man lässt ihn über Nacht ziehen.

Nachdem die Torte fest geworden ist, entfernt man den Tortenring und streicht die Cremeränder mit einem Messer glatt.

Man nimmt Beeren nach Wahl und verteilt diese dekorativ auf der Mohntorte.

TIPP: Die Torte lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten. Die Beeren gibt man erst vor dem Servieren auf die Torte.

