Mohntorte

Rezept von Karsten Schultze

Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:

*Zutaten für Allergiker haben einen *(Stern)*

6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (*Pflanzenmargarine)

100 g Staubzucker (*Rohrzucker)

1 TL Vanillezucker

1 MS Zimt (gemahlen)

2 EL Rum

50 g Kristallzucker (*Rohrzucker)

Salz

150 g Mohn, gemahlen*

ev. Butter und Mehl für die Form

Kristallzucker zum Bestreuen

100 g Johannisbeermarmelade

Glasur:

150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)

(*Alternativ: 150gr, Kokosfett

50gr.Rohrzucker

50gr. Kakao

2 Eier)

Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebeesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Alternativ:* Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.