

Kirsch-Mohn-Torte

Vorgestellt von Emily Gorden

ZUTATEN

Für den Mohnboden:

225g Butter
125g Puderzucker
200g Eigelb (von etwa 10 Eiern Größe M)
100ml Milch
112g Marzipan
262 Eiklar
262g Zucker (von 6-7 Eiern Größe M)
100g Mohn
300g Mehl

Für die Kirschfüllung:

500g TK-Kirschen
100g Zucker
20ml Zitronensaft
50g Vanillepuddingpulver
10g Stärke
3g Vanille
2g Salz
20ml Kirschwasser

Für die Mascarponecreme:

375g Sahne
375g Mascarpone
120g Zucker
6g Vanille
1 EL SanApart
1g Tonkabohne nach Belieben
(kann auch weggelassen werden)

Ca. 200g gehobelte Mandeln für den Rand



ZUBEREITUNG

Für den Mohnboden Butter und Puderzucker aufschlagen, dann Eigelb hinzufügen.

Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Marzipan mit Milch weich arbeiten, am besten mit der Hand, dann unter die Eigelbmasse laufen lassen. Eischnee unterheben und zum Schluss Mehl mit Mohn unterheben.

Die Masse in einen 20er Ring geben und bei 175°C Umluft etwa 35 Minuten backen.

Für die Kirschfüllung Kirschen mit Zucker, Zitronensaft, Vanillepuddingpulver, Stärke, Vanille, Salz und Kirschwasser vorsichtig in einem Topf erhitzen, bis es kocht. Dabei öfter umrühren. Vorsicht, brennt schnell an. Dann abkühlen lassen.

Für die Mascarponecreme Sahne mit Mascarpone, Zucker, Tonkabohne und Vanille aufschlagen, dabei SanApart nach und nach dazugeben.

Den ausgekühlten Mohnboden in drei Scheiben schneiden. Den unteren Boden in einen 20er Ring legen. Kirschfüllung darauf verteilen, dabei einen 1,5cm breiten Rand lassen.

Mascarponecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf dem frei gebliebenen Rand und dünn auf der Kirschfüllung verteilen. Jetzt wieder einen Boden einlegen und den Vorgang wiederholen. Den letzten Boden einlegen und dünn mit der Creme bestreichen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den Ring abnehmen und die Torte außen am Rand mit gehobelten Mandeln verzieren.