

ESSEN & GENIESSEN

Mohnoberstorte



Mohntorte

Zutaten (für 1 Kuchenform à 26 cm):

- 10 Eiklar
- 200 g Kristallzucker
- 150 g geriebener Graumohn
- 80 g Mehl
- 3/4 l Sahne
- zum Füllen Preiselbeerlikör oder Marmelade

Zubereitung:

1. Eiweiß mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und das Mohn-Mehlgemisch vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in gewünschter Tortengröße (am besten den Tortenring von 26 cm Durchmesser als Maßstab nehmen) ganz dünn und gleichmäßig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech aufstreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 5 – 10 min. backen. Den Vorgang sieben Mal wiederholen.

4. Die 8 gebackenen Tortenblätter mit Preiselbeerlikör oder Marmelade beträufeln und mit geschlagener Sahne bestreichen. Blätter übereinandersetzen, oben mit der Sahne verzieren – und eventuell mit gemahlenem Graumohn bestreuen.