Mohntorte



Dieses Bild hat uns freundlicherweise Annette zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür!

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 60 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 750 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlenen Mohn
- 125 g Margarine
- 200 g Schmand

Schmandguss:

- 1 Becher Schmand
- 2 Eigelb
- 80 g Zucker
- 2 Eiweiß
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für den Boden Butter mit Zucker und Ei verrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Alles in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.
3. Für den Belag das Puddingpulver und dem Zucker mit etwas Milch verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen und das Milchgemisch einrühren. Einige Male aufwallen lassen. Fertigen Pudding in eine Schüssel geben und den Mohn hineinrühren. Anschließend die Margarine und den Schmand unterrühren.
4. Alles auf den Boden geben und ca. 40 min bei 175 Grad C auf der untersten Schiene im vorgeheizten E-Herd backen.
5. Für den Guss Schmand, Eigelb und Zucker verrühren. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unterheben.
6. Diesen Guss auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals ca. 20 min bei 160 Grad C auf der mittleren Schiene backen. In der Form erkalten lassen.
7. Danke:
8. Vielen Dank an Dorette für dieses leckere Rezept.