

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Mohntorte

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 1 Torte)

Für den Mürbteig

- 250 g Weizenmehl (glatt)
- 125 g kalte Butter
- 62 g Staubzucker
- Salz

Für die Mohnmasse (Abtrieb)

- 1 Springform (Ø 24 cm)
- 210 g zimmerwarme Butter
- 60 g Staubzucker
- 170 g Eidotter
- 220 g Eiweiß
- 155 g Kristallzucker
- 280 g gemahlener Mohn
- 120 g gerieben Haselnüsse
- 40 g Mehl

Für die Tränke

- 150 g frisch gepresster Orangensaft
- 30 g Cointreau
- 1 Glas Preiselbeermarmelade

Für die Glasur

Quelle: ORF extra

- 80 g dunkle Kuvertüre
- 80 g flüssige Sahne

Für die Garnitur

- gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

1. Für den Mürbteig zuerst die kalte Butter, den Staubzucker, das Mehl und eine Prise Salz zusammenkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühlstellen.

2. Für die Mohnmasse (Abtrieb) die zimmerwarme Butter mit dem Staubzucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dann die Eidotter nach und nach dazugeben. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß mit dem Kristallzucker mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine cremig schlagen. Dann beide Massen in einer großen Schüssel miteinander vermengen und den gemahlene Mohn, die geriebenen Haselnüsse und das Mehl (alles vorher miteinander vermengt) langsam unterheben.

3. Für die Glasur die Sahne in einem Topf erhitzen, die kleingeschnittene Kuvertüre hinzugeben und mit einem Schneebesen mixen. Danach abkühlen lassen.

4. Nun den kalten Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit Hilfe der Springform (Ø 24 cm) rund ausstechen. Dann den Tortenreifen rund um den Boden geben, die Mohnmasse auf den ungebackenen Boden aufstreichen und anschließend im Rohr bei 180° C Umluft etwa 30 Minuten backen. Danach die Torte auskühlen lassen.

5. Die Torte nun quer halbieren und mit einer Mischung aus Orangensaft und Cointreau tränken und mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Abschließend den Tortendeckel auflegen und die Oberseite nochmals tränken.

6. Zum Schluss die Torte mit der Glasur glasieren und auf der Seite mit gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen.