

Zitronen-Mohn-Torte

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/zitronen-mohn-torte/>

Zutaten

Mohnkuchen

- 75 g Butter
- 3 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 120 g Mohn, gemahlen
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Rum
- 1 TL Backpulver

Zitronenspiegel

- 4 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 1/2 Pck Tortenguss
- gelbe, natürliche Lebensmittelfarbe

Zitronencreme

- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 80 g Zucker
- Abrieb von 1 Zitrone
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 gestr. TL Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)
- 1-2 EL Erdbeerkonfitüre

Deko

- 200 ml Sahne
- 1 Pck Sahnesteif
- 1 TL Puderzucker
- Zitronenscheiben

Zubereitung

Mohnkuchen

Butter und Eier min. 1 Stunde vor Backbeginn aus der Kühlung holen.

Den Boden einer 20er Springform mit Backpapier belegen und den Rand der Form fetten. Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun zuerst die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des benötigten Zuckers steif schlagen. Dann in einer anderen Schüssel Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Mohn, Mandeln, Rum und Backpulver hinzugeben und kurz verrühren.

1/3 des Eischnees mit einem Schneebesen behutsam einrühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

Für ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Auskühlen lassen. In dieser Zeit kann man schon einmal den Frischkäse aus der Kühlung holen, denn auch dieser sollte bei der Verarbeitung zimmerwarm sein.

Zitronencreme

Vom Mohnkuchen das Backpapier abziehen, auf eine Tortenplatte setzen und in einen Tortenring spannen. Mit Erdbeerkonfitüre bestreichen.

Zuerst die Sahne steif schlagen und beiseite stellen.

Friskkäse mit Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft kurz cremig rühren.

Milch mit Agar Agar in einem Topf verrühren und auf mittlerer Stufe erhitzen. Eine halbe Minute unter rühren leise köcheln lassen, dann von der Herdplatte ziehen. Sofort zur Friskkäsemasse geben und mit einem Schneebesen einrühren.

Fingertest machen! Die Masse sollte nun nur noch leicht warm sein (andernfalls noch kurz warten). Dann sofort die Schlagsahne zügig unterheben und unverzüglich auf dem Mohnkuchen verteilen und glatt streichen.

Anmerkung: Agar Agar bindet SEHR schnell ab. Also nicht lange warten, sondern lieber ein wenig zu früh die Schlagsahne unterziehen!

Min. 1 Stunde kühl stellen.

Zitronenspiegel

Zitronensaft in einen Messbecher geben und bis zur 125 ml Markierung mit Wasser auffüllen. Abschmecken und nach Belieben nachsüßen.

In einem kleinen Topf Zucker und Tortenguss vermengen und die Flüssigkeit hinzurühren. Nun Lebensmittelfarbe in gewünschter Intensität hinzugeben. Einmal aufkochen lassen.

Auf der Zitronen-Mohn-Torte verteilen und wieder für min. 1 Stunde kalt stellen.

Deko

Sahne eine halbe Minute anschlagen, dann unter rühren Sahnesteif und Puderzucker einrühren. Steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit passender Tülle füllen und Tupfen auf die Zitronen-Mohn-Torte spritzen. Mit Zitronenscheiben verzieren.