



Hohe Mohn-Preiselbeer-Torte

Jubiläumsgebäck anlässlich 30 Jahre Entdeckung von Ötzi und 20 Jahre archoParc

Zutaten für den Mohnboden:

8 frische Eier
200 ml Buttermilch
200 ml Sonnenblumenöl
400 g Mehl
200 g geriebenen Mohn
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form

Zutaten für die Preiselbeercreme:

250g Preiselbeermarmelade
4 EL Wasser
1 Pkg Vanillezucker
250 g Ricotta (Quark)
250 ml Sahne
6 Blätter Gelatine

Zutaten für Einstrich und Topping

250 ml Sahne
evtl. verschiedene Waldbeeren nach Geschmack,
Mohnbrösel, Blüten und Blätter

- ❖ Zutaten für den Mohnbiskuit aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei Raumtemperatur verarbeitet werden können
- ❖ Springform (20 cm) buttern und stauben, Backrohr auf 170° Grad vorheizen (Umluft)

- ❖ Mit der Hälfte der Zutaten für den Mohnbiskuit den ersten Tortenboden backen: Honig und Öl ausrühren, Eier und Buttermilch zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Mohn, Backpulver und Vanillezucker in einer getrennten Schüssel vermischen und dann unterheben.
- ❖ Masse in die Form füllen und im Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Torte aus dem Rohr nehmen und nach kurzem Überkühlen aus der Form lösen und am Gitter auskühlen lassen.
- ❖ Zweiten Kuchen wie beschrieben backen.
- ❖ Für die Preiselbeercreme die Marmelade mit Wasser und Vanillezucker kurz aufkochen, falls gewünscht pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine kurz im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3–4 EL Preiselbeersauce köcheln bis die Gelatine geschmolzen ist. Dann in die restliche Preiselbeersauce rühren, Ricotta (Quark) untermischen. Sahne steif schlagen und ebenfalls untermischen.
- ❖ Beide Kuchen mittig durchschneiden, so erhält man insgesamt vier Böden.
- ❖ Zum Füllen einen Tortenring auf einen Tortenheber setzen und einen Boden hineinlegen, ein Drittel der Preiselbeercreme gleichmäßig darauf verteilen. Mit den weiteren Böden wiederholen. Torte kühl mehrere Stunden rasten lassen.
- ❖ Sahne für den Einstrich steif schlagen und glatt auftragen, mit Topping dekorieren.