

Mohntorte mit Rhabarbercreme

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 - 30 Sek.) schütteln.

2 Die Masse gut durchrühren, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

Zutaten:

Sandmasse:

200 g glattes Mehl (1 Becher + 4 EL)
3 EL Maisstärke
3 KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker (3/4 Becher)
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
175 g zerlassene, abgekühlte Butter
150 ml Milch
2 EL gemahlener Mohn

Rhabarber-Creme:

½ l Wasser (2 Becher)
500 g geschälter, klein geschnittener Rhabarber
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum
500 g Vanillejoghurt (2 Becher)
¼ l flüssiges Schlagobers (1 Becher)
3 EL gesiebter Staubzucker

Mohnhippen:

1 unbehandelte Orange
60 g gesiebter Staubzucker
20 g gesiebtes glattes Mehl
40 g gemahlener Mohn
40 g flüssige Butter

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Marshmallows

4 Rhabarber-Creme:

Für die Creme das Wasser zum Kochen bringen und den Rhabarber hineingeben. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit Rum erwärmen. Die Gelatine mit Joghurt verrühren. Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen und bei beginnender Gelierung unterheben. Einen kleinen Teil der Creme zum Einstreichen der Tortenoberfläche zur Seite geben. Die erkalteten Rhabarberstücke abseihen - etwas Rhabarbersaft zur Seite geben - und unter die übrige Creme heben.

- 5 Den Tortenboden mit etwas Rhabarbersaft beträufeln und die Creme darauf verteilen. Die zweite Tortenplatte daraufgeben, vorsichtig andrücken und mit Rhabarbersaft beträufeln. Die Tortenoberfläche mit der zur Seite gestellten Creme einstreichen. Die Torte 3 Std. kalt stellen.

6 Mohnhippen:

Für die Mohnhippen, 3 EL Saft und den Abrieb der Orange in eine Schüssel geben. Mit Staubzucker, Mehl und Mohn mit einem Schneebesen vermischen und die Butter einrühren. Die Hippenmasse ca.1 Stunde kalt stellen.

Mit einer Teigkarte beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 6 Minuten

- 7 Die gebackenen Mohnhippen beliebig formen und kurz fest werden lassen.

8 Zum Verzieren:

Den Springformrand lösen und die Torte mit den Mohnhippen verzieren. Die Torte nach Belieben mit Marshmallows bestreuen.