

Mohn - Schmand - Torte

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Mehl
1		Ei
1/2	Pack.	Backpulver

BELAG

1	Pack.	Vanillepudding
1/2	Ltr.	Milch
2	Pack.	Mohnfix
1	Becher	Schmand (200g)

DECKE

3		Eier
100	Gramm	Puderzucker
1	Becher	Schmand

Anleitung:

Teig in Springform (28 cm Durchmesser) geben und Rand hochziehen. Vanillepudding mit der Milch, ohne Zucker kochen, etwas abkühlen lassen. Mohnfix und Schmand unterrühren. Belag auf den Boden streichen und 50 Minuten bei 160 Grad (Heißluft) backen. Belag muss hellbraun und ein wenig fest sein. Für die Decke Eigelb und den Puderzucker verrühren, Schmand dazugeben und das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Die Decke auf den gebackenen Kuchen streichen und nochmals 15 bis 20 Minuten bei 160°C backen.