



Mascarpone-Mohn-Torte

Gebackener Käsekuchen mit Mohn. Rezept für eine Torte mit 16 Stücken. Im Rezept wird Mohnback und Mascarpone verwendet.

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
250g Mehl
5 Eier
4 Eßlöffel Milch
250g Mascarpone
750g Magerquark
2 Eßlöffel Zitronensaft
6 Eßlöffel Weichweizengrieß
125g und einen Teelöffel Mohnback
4 Stiele Zitronenmelisse
1 Eßlöffel Hagelzucker
Fett für die Form
Backpapier

Zubereitung

125g Butter in Flocken teilen. Butter, 70g Zucker, Mehl und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und für eine halbe Stunde kalt stellen.

4 Eier trennen. 125g Butter und 60g Zucker schaumig schlagen. Eigelbe nacheinander hinzufügen.

Milch, Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Grieß verrühren und unter die Eigelb-Creme geben. Alles glatt verrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei 60g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Quarkmasse halbieren. In eine Hälfte vorsichtig löffelweise 125g Mohnback einrühren.

Den Mürbeteig aus den ersten Arbeitsschritten auf einer bemehlten Fläche auf eine Fläche mit 36cm Durchmesser auswalzen. Die Teigplatte in eine gefettete Springform geben und am gleichmäßig hochdrücken.

Käsemasse und Mohn-Käsemasse in 4 Schichten abwechseln über den Teig schichten.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 50 bis 60 Minuten backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen, danach den Rand des Kuchens vorsichtig mit dem Messer von der Form lösen.



60g Zucker in einer beschichteten Pfanne goldbraun karamellisieren. 1 Teelöffel Mohnback einrühren. Den Karamell auf ein Backpapier geben und dünn ausstreichen.

Zitronenmelisse waschen .

Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Hagelzucker, gebrochenem Karamell und der Zitronenmelisse verzieren.