

# Mohntorte

200 g	Butter
60 g	Puderzucker
8	Eier
180 g	Zucker
300 g	gemahlener Mohn
150 g	Haselnüsse
1 Pkg	Vanillezucker
	Zimt
	Salz
150 g	Johannisbeermarmelade
150 g	Fondant oder Zuckermasse
30 g	gehackte Pistazien

Butter weich werden lassen.

Haselnüsse reiben.

Eventuell Mohn mahlen.

Eier trennen.

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und einer MS Zimt schaumig rühren.

Dotter nach und nach einrühren.

Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu schmierigem Schnee schlagen.

Schnee mit dem Rest des Zuckers weiterschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

1/3 des Schnees in die Buttermasse einrühren.

Restlichen Schnee zusammen mit dem Mohn und den geriebenen Haselnüssen unterheben.

Masse in eine gebutterte und bemehlte Form füllen.

Im vorgeheizten Rohr bei 155° ca. 1 Stunde backen.

Torte aus der Form lösen, auskühlen lassen und mit der schöneren Seite nach oben mit der Johannisbeermarmelade bestreichen. Vor dem Bestreichen mit Fondant sollte die Marmelade angetrocknet sein d.h. man kann die Torte einen Tag stehen lassen. Bevor die Zuckermasse bzw. Fondant trocken ist die grob gehackten Pistazien darüberstreuen.

Statt Fondant kann auch Zuckermasse (Puderzucker mit etwas Wasser verrührt) genommen werden.