



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

180 g	Mohn
30 g	Mehl
20 g	Maisstärke
70 g	Butter
30 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
0,5 Stk.	Zitronen
5 Blätter	Gelatine
200 g	Kuvertüre, weiß
3 Stk.	Eier
250 ml	Most
110 g	Kristallzucker
500 ml	Schlagobers
4 EL	Apfelbrand

Mein persönlicher Tipp

Verwenden Sie auch zum Kochen nur Qualitätsmost. Denn auch hier gilt: Nur ein gutes Grundprodukt ergibt eine tolles Endergebnis! Alternativ zu Most kann auch Cider verwendet werden – schmeckt herrlich!



Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:

Mohntorte mit Apfelgelee und weißem Schokomousse



Foto: LK OÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mohnbiskuit

- Zutaten: 80 g Mohn, 30 g Mehl, 20 g Maizena, 2 Eier, 70 g Butter, 30 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Für das Mohnbiskuit aus Butter, Zucker und Dottern einen Abtrieb bereiten.
- Mohn, Mehl und Maizena verrühren und unter die Masse geben und zum Schluss den Eischnee unterheben.
- In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (\varnothing 26 cm) füllen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten backen.
- Torte nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.

Creme

- Zutaten: 150 ml Most (mild oder halbmild), 100 g Mohn, 5 Blatt Gelatine, 200 g weiße Kuvertüre, 1 Ei, 40 g Kristallzucker, 500 ml Schlagobers
- Den Most aufkochen, Mohn dazugeben und unter Rühren dick einkochen.
- Ei und Zucker über Dunst cremig aufschlagen, die geschmolzene Kuvertüre dazugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
- Mohnmasse unterheben und die Schüssel in kaltes Wasser stellen und rühren bis die Masse ausgekühlt ist.
- Obers schlagen, unterheben und die Creme auf den Tortenboden streichen.

Apfelgelee

- Zutaten: 450 g Apfel, 100 ml Most (mild oder halbmild), 100 ml Wasser, 70 g Kristallzucker, 10 Blatt Gelatine, 4 EL Apfelbrand
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum





Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*
lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich

- Most, Wasser, Zucker aufkochen und Apfelstücke darin weich dünsten.
- Äpfel pürieren und die eingeweichte Gelatine im heißen Apfelpüree auflösen.
- Apfelbrand einrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Mohntorte mit Apfelgelee fertigstellen

- Torte mit dem Gelee übergießen und kühl stellen (dauert ca. 2 Stunden).
- Torte vorsichtig aus der Form lösen und beliebig garnieren.

