

Mohn-Quark-Torte



PNI

Klassisch

Boden:

100 g Butter
20 g Kokosblütenzucker
5 EL Honig oder Agavensirup
1 KL Zimt
4 Eier
150 g Mohn
70 g Haselnüsse

100 g Butter
30 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 KL Zimt
4 Eier
150 g Mohn
70 g Haselnüsse
90 g Kristallzucker

Creme:

500 g Joghurt aus Cashewkernen
3 EL Honig oder Agavensirup
Saft von 1/2 Zitrone
Agar-Agar oder Guakernmehl nach
Anleitung

500 g Quark
100 g Puderzucker
Saft von 1/2 Zitrone
5 Blatt Gelatine
250ml Schlagsahne

Belag:

300 g Himbeeren
Agar-Agar nach Anleitung
2 EL Honig

300 g Himbeeren
3 Blatt Gelatine
50 g Puderzucker

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Mohn und Nüsse zugeben, Schnee aus Eiklar unterheben, bei 175°C im vorgeheizten Rohr 40 Min. backen

Himbeeren passieren nicht vergessen- wegen der Kerne!!!