Birnen-Mohntorte

Mohn-Fans aufgepasst! Diese cremige Torte überzeugt durch herben Mohn und aromatische Birnen! Nicht zu süß, aber überaus köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:
3 Eier (Gr. L)*
80g Puderzucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
20g Kakao
1 TL Backpulver

Für den Belag:
1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 455g)
2 EL Birnengeist
6 Blatt Gelatine weiß
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
50g Milch (ggf. laktosefrei)
75g Zucker
1 Eigelb
50g gemahlenen Mohn

Zur Dekoration:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif
gemahlenen Mohn

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Die Birnen abtropfen lassen. Für die Birnensahne 3 Birnenhälften pürieren und den Birnengeist zugeben. 4 Blatt Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen. Sofort unter die pürierten Birnen rühren. 200ml Sahne steif schlagen und unter das Birnenpüree rühren.
3. Um den Biskuitboden einen Tortenring legen. Die Birnenhälften, bis auf eine Hälfte zur Dekoration, auf den Biskuit verteilen. Die Birnensahne darauf verstreichen und kühl stellen.
4. Für die Mohnsahne Milch mit 2 EL Zucker und dem Eigelb in einem Topf im Wasserbad schaumig aufschlagen. Den Mohn unterheben. 2 Blatt Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit wenig heißem Wasser auflösen. Unter die Mohnmasse rühren. 200ml Sahne steif schlagen und unter die Mohnmasse heben. Mohnbelag auf die Torte streichen. Einige Stunden kühl stellen.
5. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen. Die Torte mit der Sahne dekorieren und den Rand mit Sahne bestreichen. Mit Birnenspalten und Mohn dekorieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept

herstellen.