Mohn-Sahne-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

175 gr Mohn (ungemahlen), 250 gr Zucker, 175 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 5 Eier, 500-600 ml Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 3 Päckchen Vanillinzucker, Mohn zum Dekorieren.

Die Vorbereitungen:

Springform fetten und ausmehlen.

Die Zubereitung:

Ganze Eier mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach Mehl (mit Backpulver vermischt) und Mohn zugeben.
In die vorbereitete Form füllen und bei 175°C ca. 45 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen den Boden 2x durchschneiden = 3 Platten. Sahne mit Vanille-Zucker und Sahnesteif schlagen, Torte damit füllen und rundherum bestreichen.
Ein Schnapsglas erst kurz in Sahne tauchen, dann in den Deko-Mohn und damit Kreise auf die Torte aufbringen. Solange wiederholen bis die Verzierung perfekt ist.
Sieht gut aus und schmeckt gut.
Den Boden kann man sehr gut am Vortag backen.