



Mohn – Himbeercreme – Torte

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

Ölkuchen:

5 Eier, 250 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Kakao, 1/8 l Wasser, 1/8 l Öl, 1 Pck. Vanillezucker, 1/2 Pck. Backpulver

Mohncreme:

350 ml Milch, 40 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Mohn gemahlen, 6 Blatt Gelatine, 1 Becher Obers

Himbeercreme:

150 ml, Milch, 40 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 6 Blatt Gelatine, 200 g Himbeeren, 1 Becher Obers

Zubereitung:

Ölkuchen:

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, Wasser und Öl hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kakao untermengen. In der Tortenform ca. 40 Min. bei 180°C backen. Den ausgekühlten Boden 1x waagrecht durchschneiden.

Mohncreme:

Milch, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen, den Mohn einstreuen, aufkochen lassen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mohnmasse zum Gelieren ca. 15 Min in den Kühlschrank stellen. Das cremig geschlagene Obers unter die leicht angezogene Mohnmasse heben.

Gutes Gelingen wünschen:



Himbeercreme:

Milch, Zucker und Vanillezucker erhitzen, die eingeweichte, aufgelöste Gelatine darin auflösen und die Vanillemasse zum Gelieren ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Himbeeren fein pürieren, mit der leicht angezogenen Vanillecreme vermischen und das cremig geschlagene Obers unterziehen.

Ölboden mit einem Tortenring umstellen, die Mohnmasse darauf verteilen und glattstreichen, mit dem 2. Boden bedecken, Himbeercreme darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen. Torte mindestens 6 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben verzieren.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246

Gutes Gelingen wünschen:

