



MOHN-RHABARBERTORTE MIT CASHEW-NÜSSEN

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Form mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben.
2. Eier trennen. Milch, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale aufkochen. Mohn begeben und die Masse abkühlen lassen.
3. Eidotter mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack schaumig schlagen (ca. 10 Min.) und in die Mohnmasse einrühren. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben, zu cremigem Schnee schlagen und behutsam unter die Masse heben. Semmelbrösel unterheben. In die Tortenform füllen und auf unterer Schiene ca. 45 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.
4. Für die Rhabarbermasse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber schälen (die Fäden mit einem kleinen Messer abziehen und beide Enden abschneiden), in Scheiben schneiden, mit Kristallzucker und Orangensaft vermischen, langsam aufkochen und ca. 8 Min. köcheln lassen. Ca. 120 g Rhabarberstücke herausheben und beiseite stellen. Erdbeeren in die Rhabarbersaftmasse geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und eventuell durch ein feines Sieb streichen. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Rhabarbersaftmasse auflösen. Die Rhabarberstücke zugeben und alles gemeinsam kalt rühren. Auf den gekühlten Mohnboden gießen, leicht glattstreichen und für 3 Stunden kaltstellen.
5. Für die Garnitur Kristallzucker langsam schmelzen, Cashew-Nüsse und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack begeben, durchschwenken, auf ein Backpapier legen und abkühlen lassen. Anschließend auf der Torte verstreichen.

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT 24 CM

Mohnmasse:

- 150 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 200 g geriebener Mohn
- 8 Eier
- 130 g Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 200 g Kristallzucker
- 120 g Semmelbrösel

Rhabarbermasse:

- 2–3 Rhabarberstangen (ca. 700 g ungeschält)
- 100 g Kristallzucker
- 100 ml Orangensaft
- 100 g Erdbeeren
- 7 Blätter Gelatine

Garnitur:

- 40 g Cashew-Nüsse (Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse)
- 3 EL Kristallzucker
- 1/2 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack