



FLOWER POWER

Mohntorte

NATUR
für die Sinne.

www.sonnentor.com



SONNENTOR®

FLOWER POWER

Mohntorte

ZUTATEN (FÜR EINE 25-CM-TORTENFORM):

6 Eier
200 g Graumohn, gerieben
100 g Mandeln, gerieben
50 g Schokolade gerieben
80 g Rohrohrzucker
100 g Staubzucker
250 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker
Schale einer Orange und 1/2 Zitrone
1 Prise Sonnentor Zaubersalz fein
Schwarze Johannisbeere-
Fruchtaufstrich

GLASUR:

250 g Staubzucker
2 EL Wasser
2 EL Zitronensaft
1 EL Flower Power-
Gewürz-Blüten-Mischung

ZUBEREITUNG:

1. Eier in Dotter und Klar trennen,
Mohn mit Mandeln und Schokolade
vermengen.
2. Butter mit Staubzucker, Prise Salz,
Vanillezucker, Orangen- + Zitronen-

schale schaumig rühren. Dotter
nach und nach einmengen und die
Masse gut schaumig rühren.
3. Eiklar mit Rohrohrzucker zu
cremigem Schnee schlagen und ab-
wechselnd mit Mohn-Mandel-Schoko-
Mischung unter Buttermasse heben.
4. Masse in eine befettete,
bemehlte Springform
füllen, bei 160° ca.
50 Min. backen,
nach dem Aus-
kühlen aus der
Form lösen
und auf einen
Teller stürzen.
5. Fruchtauf-
strich pürieren,
durch ein Sieb drücken,
erwärmen und die Torte
auf der Oberseite und rundherum
dünn damit bestreichen.
7. Für die Glasur Zutaten zu einer
glatten, dickflüssigen Masse ver-
rühren. Flower Power-Gewürz-Blüten
einmengen und die Torte glasieren.

