



# Mohntorte

Zutaten:

**Mürbeteig:**

200 g Mehl, 1 ½ TL Backpulver, 80 g Zucker, 2 Eier

**1. Belag:**

½ l Milch, 4-5 EL Grieß, 500 g Mohn (fertige Mischung), 200 g Zucker, ¼ l Sahne, 50 g Rosinen, Rum-Aroma

**2. Belag:**

½ l Milch, Vanillepudding, 50 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß

Zubereitung:

Die ersten Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Mit eine Hälfte den Boden einer gefetteten Springform auslegen, aus der anderen Hälfte einen 5 cm hohen Rand formen.

Für den 1. Belag die Milch kochen mit dem Grieß aufkochen, den Mohn hineingeben, Zucker und die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Rosinen und das Rum-Aroma ebenfalls unterrühren. Die Masse in die Springform füllen.

Für den 2. Belag Pudding nach Packungsanweisung mit den angegebenen Zutaten kochen. Eischnee schlagen, Eigelb und Eischnee vorsichtig unter den gekochten Pudding heben. Diese Füllung auf der Mohnmasse verteilen.

60 Minuten bei 200° C (U-/O. Hitze) backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.