



# Quark-Mohn-Torte

**KOMPLET Mohnfülle trocken**

Rezeptur für 8 Torten à Ø 14 cm

<b>Mürbteig</b>	_____ 390 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	<b>Mürbteig, Stärke:</b> ca. 2,5 mm <b>Einwaage Mürbteig:</b> ca. 70 g / Torte <b>Backtemperatur:</b> ca. 180 - 190 °C <b>Backzeit:</b> ca. 10 Min.
	_____ 115 g	Butter oder Margarine	
	_____ 40 g	Vollei	
	_____ 20 g	Wasser	
<b>Quark- masse</b>	_____ 1.000 g	<b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b>	<b>Rührzeit:</b> ca. 3 Min. Für die Mohn-Quarkmasse <b>KOMPLET Mohnfülle trocken</b> mit Wasser verrühren und mit 1.500 g fertiger Quarkmasse vermischen.
	_____ 1.400 g	Speisequark	
	_____ 200 g	Speiseöl	<b>Einwaage Quarkmasse:</b> ca. 100 g / Schicht 3 Schichten pro Torte <b>Einwaage Mohn-Quarkmasse:</b> ca. 125 g / Schicht 2 Schichten pro Torte
	_____ 350 g	Vollei	
	_____ 1.100 g	Wasser	
<b>Zum Unter- rühren</b>	_____ 250 g	<b>KOMPLET Mohnfülle trocken</b>	Die Quark- und die Mohn-Quarkmasse abwechselnd einfüllen.
	_____ 200 g	Wasser	
<b>Auflage</b>	_____ 105 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	<b>Einwaage Streusel:</b> ca. 20 g / Torte <b>Backtemperatur:</b> ca. 190 °C <b>Backzeit:</b> ca. 45 - 50 Min.
	_____ 55 g	Butter oder Margarine	

08/25 11914-01



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!