

FEIGEN-MOHN-TORTE



ZUTATEN:

(für eine 20er-Springform)

für den Mohn-Joghurt-Kuchen:

3 ganze Eier
1 Becher Zucker
1 Becher Mehl
1 Becher Mohn gemahlen
1 Becher Joghurt oder Sauerrahm
1/2 Becher Öl
1 Pkg. Backpulver

für die Creme:

5 Feigen
3 EL Honig
90 g Staubzucker
500 g Topfen (Quark)
250 g Frischkäse
etwas Zimt

für die Dekoration:

50g weiße Kuvertüre
50 g Milkschokolade
50 g Kochschokolade
etwas Schlag (Sahne)
10 Feigen
8 Walnüsse
1 Teelöffel Honig



ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz vermengen. In eine befechtete und bemehlte Form geben und ca. 70 Minuten bei guter Mittelhitze (ca. 180°) backen (Stäbchentest). Sehr gut auskühlen lassen.
2. Für die Creme die Feigen halbieren, das Fruchtfleisch auskratzen und in eine Schüssel geben. Gemeinsam mit 3 EL Honig gut vermischen. Nun Topfen, Frischkäse, Zimt und Staubzucker hinzufügen und gut verrühren.
3. Den Mohnkuchen in der Mitte aufschneiden und mit der Creme bestreichen. Die Schicht soll in etwa 1,5 bis 2 cm dick sein. Den Deckel wieder drauf geben und den Rest der Creme darauf und rundum streichen. Eine lange Spachtel hilft da gut weiter. Etwas kühlen.
4. Die Dekoration vorbereiten: Hier Kochschokolade, Milkschokolade und die weiße Kuvertüre in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Immer gut umrühren und dabei stehen bleiben. Soviel Sahne dazugeben, dass die Schokolademasse nicht zu flüssig ist - sondern sogar leicht dicklich. Das verhindert, dass die Schokolade zu sehr abrinnt. Nun auch noch die Feigen vierteln.
5. Mit einer Spachtel die Schokolade auf die Mitte der Torte geben und leicht an den Rand drücken, sodass etwas Schokolade am Rand abrinnt. Nicht zu dünn auftragen, sonst vermischt sich die Schokolade mit der Feigencreme. Mit den geviertelten Feigen und Walnüssen dekorieren. Zum Schluss noch einen Teelöffel Honig über die Feigen tropfen lassen. Und schon ist die Torte servierfertig.