

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### BIRNEN-MOHN EISTORTE MIT KARAMELL

#### Zutaten:

500 g	Birnen (teils püriert ca. 300g, teils in der Pfanne in Spalten karamellisiert)
3 EL	Zitronensaft
50 g	gemahlener Mohn
1 Stk.	Vanille, gemahlen
150 g	Zucker
4 DL	Sojarahm
1 DL	Wasser

#### Zutaten:

30 g	Mandelblättchen oder Stifte
.5 DL	Zucker
.5 DL	Wasser

#### ZUBEREITUNG:

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Vanille, Zucker und 1 DL Wasser in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze 10-15 min. weich dünsten. Alles fein pürieren.

Sojarahm steif schlagen und mit dem Birnenpüree sowie mit dem Mohn vermischen. Eine Springform mit angefeuchteter Frischhaltefolie über Kreuz auslegen. Die Birnenmasse einfüllen und Form mehrmals auf die Areitsfläche klopfen, so dass sich das Püree ebenmässig verteilt. Die restlichen Birnenspalten in der Pfanne karamellisieren und schön auf der Masse drapieren.

Torte mind. 4-8 Std. am besten über nacht in den Tiefkühler stellen.

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Wasser und Zucker aufkochen und hellbraun karamellisieren. Etwas abkühlen lassen.

Die fertige Eistorte mit den gerösteten Mandeln- (oder Haselnüssen) bestreuen und das Karamell darüber träufeln. Vor dem Servieren ca. 15-20 Min. auftauen lassen – je nach Grösse der Torte.