

# Spiekerooger Sanddorn-Käsesahne-Torte

(Rezept für eine 26 cm Springform)



Zuerst muss ein normaler, dünner Mürbeteigboden für das Fundament der Torte gebacken werden.

## 1-2-3 Mürbeteig - Grundrezept

1 Teil/e	40 gr	Zucker
2 Teil/e	80 gr	Fett
3 Teil/e	120 gr	Mehl
1 Prise		Salz

Die Zutaten gut miteinander verkneten, anschließend mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank auf Verarbeitungstemperatur herunterkühlen. Ausrollen und in vorher ausgefetteter Form bei ca. 175 °C in etwa 20 Minuten goldbraun blind backen. Tipp: Ausrollen zwischen Klarsichtfolie.

Dazu noch einen hellen Biskuitboden herstellen, der ungefähr zwei Zentimeter hoch sein sollte.

## Biskuitteig - Grundrezept

3 Eier, getrennt  
3 EL Wasser, warm  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Msp. Backpulver



Eiweiß steifschlagen und kühlstellen. Eigelb, Wasser und Zucker auf höchster Stufe mit dem Mixer schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz, der Stärke und dem Backpulver mischen und nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Eischnee vorsichtig unterheben, wenn das Mehl eingearbeitet ist.

Die Backzeit bei ca. 180° etwa 30 Minuten. Vor dem Herausnehmen die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen (bleibt kein Teig mehr hängen, ist der Biskuit gar). Ist der Biskuit gar, den Ofen ausstellen und noch ein paar Minuten im Ofen stehen lassen.

### **Sanddorn-Käsesahne-Torte**

Für die Füllung:

140 ml Sanddornsirup

70 g Zucker

40 ml Wasser

20 g Vanille-Puddingpulver

5-6 Blatt Gelatine

250 g Sahnequark

500 g geschlagene, ungesüßte Sahne



Für die Deko:

extra Schlagsahne zum Einstreichen

hellen, mit Sanddornsirup eingefärbten

Tortenguss

Sanddornkonfitüre zum Ausgarnieren

ca. 3 Handvoll Mandelblättchen



Nachdem der Mürbeteigboden abgekühlt ist, wird er mit Sanddornkonfitüre bestrichen. Darauf kommt dann der Biskuitboden. Außen rum wird ein Tortenring angebracht.

Für die Füllung wird der Sanddornsirup zusammen mit Zucker erhitzt und aufgelöstes Puddingpulver eingerührt. Das Ganze muss dann ca. drei Minuten unter starkem Rühren zu einem Pudding verkocht werden. Sobald die Masse abgekühlt ist, kann die in Wasser eingeweichte Gelatine dazu gegeben werden. Anschließend wird Quark untergerührt. Als Letztes muss unter die Creme noch ganz behutsam die geschlagene Sahne gehoben werden.

Die Füllung wird jetzt in die vorbereitete Tortenform gefüllt und das Ganze muss etwa drei bis vier Stunden in den Kühlschrank.

Vorsichtig einen dünnen Spiegel mit dem eingefärbten Sanddortortenguss in den Tortenring gießen. Erst danach kann der Tortenring gelöst werden. Die Seiten der Torte werden jetzt mit Schlagsahne bestrichen. Auf die obere Mitte der Torte kommt nun ein kleinerer Tortenring, um die Dekorierung anzubringen.

Zu guter Letzt noch den Seitenrand einmandeln und fertig ist der Sanddorn-Torten-Traum.