

Rezept

# Schnelle Sanddorn-Torte

Ein Rezept von Schnelle Sanddorn-Torte, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Butter	<b>4</b> Eier
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>150 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>200 g</b> Fruchtaufstrich Sanddorn-Orange
<b>250 g</b> Quark (40 %)	<b>150 g</b> Joghurt
<b>200 g</b> Sahne	Instant-Gelatine für 500 ml Flüssigkeit
<b>3 EL</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
Fett und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und 5 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Form fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und 3 EL heißem Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Schneebesen unter den Teig heben. Die Butter langsam zugeben und unterheben. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, auskühlen lassen.

---

2. Den Boden aus der Form lösen und einmal waagrecht teilen. 2 EL Fruchtaufstrich auf der unteren Hälfte verstreichen und mit der oberen Hälfte bedecken.

---

3. Für die Füllung 120 g Fruchtaufstrich, Quark, Joghurt und Sahne mit dem Handrührgerät verrühren. Die Instant-Gelatine nach Packungsanweisung unterrühren. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und unterrühren.

---

4. Einen Tortenring um den Boden stellen. Die Füllung auf die Torte geben und glatt streichen. Den restlichen Fruchtaufstrich teelöffelweise auf die Füllung geben und mit einer Gabel ein kreisförmiges Muster ziehen. Die Torte vor dem Anschneiden mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.