



fruchtig-sahnige

# Sanddortorte



center  
**Warnow Park**

# fruchtig-sahnige Sanddorn torte

## Zutaten für 7 Portionen

1 EL Sanddornaufstrich	1/4 Vanilleschote	80 ml Birnensaft
1 EL Cashewkerne	6 Blätter Gelatine, weiß	15 g Sanddornaufstrich
125 g Mascarpone	150 ml Sahne	250 g Sanddornbeere
150 g Joghurt, fettarm	1/2 Biskuitboden	30 ml Birnendicksaft
50 g Sanddornaufstrich	1/2 Dose Birne	175 g Gelierzucker
40 g Zucker		

## Zubereitung

Für den Aufstrich die Sanddornbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Mit Birnendicksaft in einen Topf geben und ca. 15-20 Minuten köcheln bis die Früchte zerplatzen. Dann durch ein Sieb passieren, ergibt ca. 400 g Fruchtmus. Dieses mit Gelierzucker verrühren, aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Evtl. Schaum abschöpfen, heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Für die Torte den Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring von 24 cm Durchmesser umstellen. Die Birnen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die Birnenhälften in ca. 1 cm breite Scheiben auf dem Biskuitboden verteilen. Den Birnensaft mit Sanddornaufstrich und Zucker in eine Kasserolle geben und erhitzen, bis der Aufstrich geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Im Kühlschrank in ca. 1 Stunde fest werden lassen. Für die Creme Mascarpone mit dem Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Den leicht erwärmten Aufstrich, den Zucker und das Vanillemark unterrühren.

Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in eine kleine Kasserolle geben und bei geringer Hitze schmelzen, rasch unter die Creme rühren. Kurz vor dem Gelieren die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den Birnen verteilen, die Oberfläche glatt streichen. Kurz bevor die Masse fest geworden ist, die Röllchen auf der Oberfläche verteilen. Nach 3-4 Stunden im Kühlschrank Tortenring entfernen.