

## Sanddorn Torte



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die „Zitrone des Nordens“ wurde lange Zeit verkannt - dabei ist sie der beste, einheimische Vitamin-Lieferant! Sanddorn strotzt nur so vor Vitamin A, B, C und E und überschreitet dabei den Vitamingehalt von Zitronen und Orangen um ein Vielfaches. Schon drei Löffel Sanddornsaft decken den kompletten Tagesbedarf eines Erwachsenen. Darüber hinaus ist Sanddorn reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und hat einen sehr hohen Anteil an Carotinen. Beim nächsten Schnupfen oder Husten sollten Sie es, anstelle einer heißen Zitrone, einmal mit Sanddorn versuchen. Eine besonders süße Verwertungsmethode der nordischen Superfrucht ist unsere leckere Sanddorn Torte, mit der Sie bei Ihren Gästen garantiert für eine positive Überraschung sorgen.

### Zutaten

- Für eine 26 cm große Springform:
- 25 g gemahlene Mandeln

- 15 g Speisestärke
- 125 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- Mark einer 1/2 Vanille-Schote
- 1 ganzes Ei
- 15 g Vanille - Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- 230 g in Stückchen geschnittene Butter
- 200 g Mehl 405, gesiebt
- 130 ml Sanddorn-Saft
- 20 ml Zitronen-Saft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Boden: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Klarsichtfolie eingeschlagen 60 min. kalt legen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der aus gefetteten Springform mit einem kleinen Rand anpassen und mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C ca.15 min. goldbraun backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

### Schritt2

Die Füllung: Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, den Sanddorn und Zitronensaft dazu geben, kurz aufkochen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu gebenschmelzen lassen und mit dem Schneebesen die Butterstücke unter schlagen. Alles auf dem Boden glatt verstreichen auskühlen - anziehen lassen. Ev. dick mit Kakaopulver bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Deutsche Küche, Torten **Zutaten:**Sanddorn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sanddorn-torte/>