

## "Cranberry-Torte" von S. Rehbein, Westerholz

### Knusperboden:

**75 g kalte Butter**

**50 g Zucker**

**75 g Mehl**

**25 g feine Haferflocken**

**Johannisbeergelee**

### Biskuitboden:

**3 Eier**

**3 EL Wasser**

**150 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**100 g Mehl**

**50 g Speisestärke**

**1 TL Backpulver**

### Füllung & Deko:

**1 Glas Cranberries (ca. 400g)**

**400 g Schmand**

**100 g Zucker**

**2 EL Orangensaft**

**5 Blatt rote Gelatine**

**8 Blatt weiße Gelatine**

**300 + 200 g Sahne**

**1 P. Sahnesteif**

Die Butter mit dem Zucker, den Haferflocken und dem Mehl zügig zu einem Teig verkneten, zur Kugel formen und ca. für 1/2h kaltstellen.

Backofen U/O auf ca. 175°C vorheizen. Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn in der Form ausrollen. Backzeit ca. 15-20 min.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen - er wird dann fester.

Für den Biskuitboden die Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver auf den Teig sieben und unterheben.

Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Danach den Teig in die Form giessen und 20-25 min bei U/O ca. 175° backen. Anschliessend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine getrennt einweichen/quellen lassen.

Cranberries pürrieren ggf. süssen.

Rote Gelatine ausdrücken und unter leichter Wärme auflösen.

2 EL Cranberries Püree zugeben, verrühren und dann unter das restliche Cranberry Püree rühren. Bei Seite stellen.

Schmand, Zucker und Orangensaft verrühren.

Weisse Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen.

2 EL der Schmandmasse in die Gelatine rühren. Anschließend unter die restliche Schmandmasse rühren.

Die Masse für 5-8 min kalt stellen. 300 g Sahne steif schlagen und dann unter die Schmandmasse heben.

Den Knusperboden mit dem Johannisbeergelee bestreichen und dann den Biskuitboden aufsetzen.

Einen Tortenring um die Böden legen.

Die Hälfte der Sahne-Schmandmasse auf dem Boden verteilen. Darauf die Hälfte der Cranberry-Masse geben. Mit einem Löffel die Schichten spiralförmig durchziehen.

Restliche Schmand-Sahne-Masse darauf verteilen und darauf die restliche Cranberry-Masse geben (ggf. etwas Masse für Deko abnehmen) und die oberen Schichten verrühren und glattstreichen.

Mehrere Stunden kalt stellen, damit die Torte fest wird.

Vorm Servieren 200g Sahne mit Sahnesteif schlagen und die Torte verzieren.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**