

# SANDDORNTORTE

## ZUTATEN für 1 Torte

250 g Magertopfen  
80 g Dinkelvollkornmehl, 30 g Kokosmehl  
10 g Backpulver, 30 g Kokosöl  
80 g Mandel- oder Hafermilch, 70 g Erythrit  
1 Prise Salz, 10 g Kakaopulver ungesüßt



500 g Magertopfen, Abrieb 1 Biozitrone  
etwas Kandisin flüssig (ersatzweise 4 EL Zucker)  
4 Blatt Gelatine, 4 EL Sandornsaft (Direktsaft, ungesüßt)  
250 g Rama Cremefine zum Schlagen (ersatzweise Joya  
Mandel Cuisine)



1 P. Tortenguss, 150 ml kaltes Wasser  
100 g Sanddornfruchtaufstrich, 25 g Sanddornsaft  
Kandisin flüssig zum Süßem (ersatzweise 2 EL Zucker)



Sanddornfruchtauftrich, 10 g Mandelblättchen, ev. 1 TL  
Kakao-Nibs

## ZUBEREITUNG

- Tortenboden: Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Tortenform (24–26 cm) mit Backtrennpapier auslegen bzw. dezent mit Backtrennspray einsprühen.
- Magertopfen, Mehl, Backpulver, flüssiges Kokosöl, Milch und Zuckerersatz sowie Salz und gesiebt Kakaopulver mischen. Den Teig in die Tarteform geben und flach drücken. Im Rohr 25–30 Minuten backen.
- Creme: Magertopfen mit Zitronenabrieb und Süßstoff vermischen. Cremefine aufschlagen und unterrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, zusammen mit dem Sanddornsaft erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, vom Herd nehmen. Einige Löffel der Topfenmasse zur Gelatine rühren, dann die Gelatinemasse in die Topfen-Cremefine-Masse. Creme in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte halbkugelförmige Schüssel füllen (Durchmesser etwas kleiner als der Tortenboden), glatt streichen und im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen.
- Den Tortenboden mit 3–4 EL Sanddornfruchtaufstrich bestreichen. Dann die feste Creme auf den Tortenboden stürzen.
- Guss: Die Flüssigkeit mit Süßstoff oder Zucker vermischen, den Tortenguss in die kalte Flüssigkeit einrühren, aufkochen und etwa eine Minute unter Rühren kochen. Vom Herd nehmen, kurz überkühlen lassen und die Torte damit überziehen.
- Den Rand der Torte mit Mandelblättchen dekorieren und eventuell noch Kakao-Nibs aufstreuen.

## ENERGIE

Die gesamte Torte hat (bei Verwendung von Süßstoff) 1940 kcal, das ergibt 16 Stück mit 121 kcal.

