



Bine's Granatapfeltorte

... ihr Lieblingsrezept für besondere Momente

****** von Sabine P. aus Schwielowsee ******



Zutaten und Rezept für 1 Springform (26 cm) / ca.16 Stücke

6 Eier
180 g Zucker
150 g Mehl
1 EL Backpulver
1 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
2 Granatäpfel
9 Blatt Gelatine
400 g Schmand
2 Päckchen Vanillezucker
8 EL Granatapfel-Sirup
4 EL Johannisbeere-Gelee
200 ml Cranberry oder Granatapfelsaft
Schokoladenstäbchen

Arbeitsanleitung

1. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C, Gas: Stufe 2 oder Umluft: 160 °C) ca.20 Minuten backen und auskühlen lassen.

2. Die Granatäpfel halbieren und Kerne herauslösen. Den Saft auffangen. Sahne steif schlagen und kühl stellen.

5 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Schmand, Vanillezucker und 3 EL Granatapfel-Sirup verrühren.

3. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 2 EL Schmand-Mischung verrühren. Diese unter den restlichen Schmand rühren und kalt stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Eine Viertel der Creme abnehmen und kühl stellen. Granatapfelkerne (bis auf 2 bis 3 EL für die Deko)unter die restliche Creme heben.
4. Biskuitboden waagrecht dreimal durchschneiden. Unterer Boden mit einem Ø 26er Tortenring umschließen, mit Gelee bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen. Ein Drittel der Granatapfelsahne daraufstreichen. Dritter Boden darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bedecken. Letzten Boden leicht andrücken und die Oberfläche mit der restlichen Granatapfelsahne bestreichen.
5. Übrige Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aufgefangener Granatapfelsaft und den Cranberrysaft und übrigen Sirup leicht erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und dann etwas abkühlen lassen. Vor dem Gelieren auf die Torte gießen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Torte aus dem Ring lösen und den Rand mit der restlichen Schmand-Sahne bestreichen. Mit den übrigen Granatapfelkernen und den Schokoladenstäbchen garnieren (z. B. siehe Foto)

Ganz viel Spaß beim Nachbacken und Guten Appetit.