

Vanille-Granatapfel Torte



Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden
3-4EL Vanilleextrakt
250g Mascarpone
250g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
150g Zucker
250g Rahm
6 Blatt Gelatine
1 Granatapfel
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen. Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen. Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft

rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekrazte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine weggießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.