Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Haselnuss-Schmandtorte mit Quittengelee

[caption id="attachment_11253" align="aligncenter" width="850" caption="Köstliches Aroma von Quitten verleiht dieser Torte ein unvergessliches Aroma."]

[/caption]

Für die Tortenfreunde haben wir heute ein süßes Tortenrezept zur Quittenzeit. Mit etwas Quittengeist oder Quittenlikör wird`s geschmacklich noch intensiver. Wer auf Alkohol verzichten möchte, nimmt stattdessen Apfel- oder Quittensaft.

Zutaten

- für den Boden
- 150 g Haselnusskerne, gehackt
- 2 Eier (L)
- 50 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Vollkorndinkelmehl oder anderes Mehl

- Etwas Vanillemark

- Für die Füllung
- 500 g Quark (40% Fett)
- 250 g Schmand
- 100 g Puderzucker
- Saft und Abrieb einer Biozitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Schlagsahne
- 4 Blätter weiße Gelatine
- Nach Wunsch: 4 cl Quittengeist oder Quittenlikör

- Für das Quittengelee
- 100 g Quittengelee
- 100 ml Quittensaft oder Apfelsaft
- 3 Blätter Gelatine

- Etwas Quittengelee zum Bestreichen des Tortenbodens
- **Falls gewünscht:** wenig Quittengeist zum Beträufeln des Tortenbodens

Zubereitung

Für den **Nussboden** die gehackten Nüsse in einer Pfanne ohne Öl 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem elektrischen Handrührgerät 5 Minuten luftig schlagen. Zimmerwarme, weiche Butter mit 100 g Zucker und Vanille schaumig rühren. Die geschlagenen Eigelbe unterrühren. Vollkornmehl, Backpulver, Nüsse und Kakao gründlich mischen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Nun das Kakao-Nuss-Mehlgemisch im Wechsel mit dem geschlagenen Eiweiß portionsweise unter die Eigelbmasse ziehen. Eine Springform (24 cm Ø) fetten und mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Den Teig einfüllen. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) auf der zweiten Schiene von unten ca. 40-50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die **Füllung** die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel den Quark, Schmand, Zitronensaft und Zitronenschale, Puderzucker, Vanillezucker gründlich verrühren. Den Quittengeist bzw. Likör (alternativ geht auch Apfelsaft) in einem kleinen Topf erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Quark-Schmandmasse rühren. Im Kühlschrank ca. 25-30 Minuten kalt stellen (Bis die Masse anzieht!). In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Nach 25-30 Minuten die geschlagene Sahne unter die Quark-Schmandmasse ziehen.

Um die Torte fertig zu stellen den Tortenboden zunächst im Ring lassen. Allerdings kann schon der Rand mit einem Messer gelöst werden. Auf den Tortenboden nach Belieben etwas Quittengeist tropfen. Dann den Boden mit erwärmtem Quittengelee bestreichen.Die Quark-Schmandcreme darüber verteilen und glatt streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Am nächsten Tag das **Quitten-Gelee** zubereiten. Dazu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Quittengelee mit dem Quitten- oder Apfelsaft erhitzen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine zugeben und unter Rühren auflösen. 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig und gleichmäßig über die Torte

gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren den Torten- bzw. Backringring entfernen. Dazu mit einem Messer einmal um die Torte fahren um diesen vorsichtig zu lösen.

Köstliches Aroma von Quitten verleiht dieser Torte ein unvergessliches Aroma.