Kleine Mandarinen-Torte

Das Rezept von der kleine Mandarinen-Torte wird ohne Backofen zubereitet. Eine kleine süß-schmeckende Torte mit fruchtiger Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,8 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 20 cm)

Für die Torte

250 g	Biskotten (evtl. etwas weniger)
225 ml	Orangensaft
400 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
110 g	Staubzucker (oder Süße nach Belieben)
300 ml	Schlagobers
3 TL	Sofortgelatine (gehäuft)
3 Stk.	Mandarinen

Für den Guss

3 Stk.	Mandarinen
80 ml	Orangensaft
20 g	Speisestärke
50 g	Zucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die kleine **Mandarinen-Torte** die Biskotten um ca. 1-2 cm kürzen und den Boden eine ca. 20-cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann einen tiefen Teller mit dem Orangensaft vorbereiten.

3. Nun die Biskotten nur ganz kurz in den Orangensaft tauchen, gut abtropfen lassen und die Form damit komplett und eng aneinandergereiht auslegen. Eventuell muss man für kleinere Lücken ein paar Biskotten zurechtschneiden.

4. Jetzt die Mandarinen waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

5. Danach den Frischkäse mit dem Staubzucker (Menge nach Belieben) und dem Spritzer Zitronensaft in eine Schüssel geben und glatt rühren.

6. Dann das Schlagobers hinzugeben und so lange rühren, bis eine weiche Creme entsteht.

7. Dann die Sofortgelatine nach Packungsbeilage unterrühren und weiter schlagen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat und die Creme einen festen Stand hat.

8. Nun die Mandarinenstücke unter die Creme heben.

9. Jetzt die Creme in die Form geben, glatt streichen und in den Kühlschrank stellen.

10. Für den Guss 3 weitere Mandarinen waschen, schälen und zusammen mit dem Orangensaft in einen hohen Becher oder Schüssel geben.

11. Als nächstes die Mandarinen mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.

12. Die Masse hinterher durch ein Sieb streichen und den Saft dabei in einem Topf auffangen.

13. Nun die Speisestärke und den Zucker hinzufügen und alles zu einer glatten Sauce verrühren.

14. Dann den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren zum Köcheln bringen. Die Masse sollte nun so lange köcheln, bis eine dickliche Sauce entsteht. Sollte die Sauce noch zu dünn sein, kann man noch extra ein wenig Stärke mit kaltem Orangensaft anrühren und dann beim Köcheln der Sauce hinzufügen.

15. Jetzt die Sauce vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann großzügig auf der Torte verteilen. Wer Angst hat, dass die Sauce durch die oben am Rand überstehenden Biskotten durchläuft, kann ganz einfach oberhalb der Form einen breiteren Streifen Alufolie drumherum legen und mit einem Clip befestigen. Die Torte sollte hinterher ca. 6 Stunden im Kühlschrank ruhen.

16. Kurz vor dem Servieren nach Belieben etwas Schlagobers steif schlagen und die Torte mit ein paar Tupfen dekorieren.

Tipp

Die kleine Mandarinen-Torte vor dem Servieren mit etwas Zitronenmelisse dekorieren.