

Mandarinen Creme Torte

Die Mandarinen Creme Torte ist ein schnelles Dessert Rezept. Eine köstliche Süßspeise mit Schlagobers und Topfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

75 g	Mehl
75 g	Speisestärke
125 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver

für den Belag

500 g	Topfen (40% F.i.T.)
200 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
6 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
2 Dosen	Mandarinen

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen Creme Torte** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier, Zucker, Mehl, Speisestärke und Backpulver cremig verrühren.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig in dir Form füllen und zirka 20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

3. Das Schlagobers mit Sahnesteif schlagen, Topfen mit Zitronensaft und Zucker vermengen, unter das Schlagobers heben.
4. Die Mandarinen aus der Dose abtropfen lassen, und mit der Creme Mischung vermengen. Um den Tortenboden einen Ring setzen und die Creme Masse auf den ausgekühlten Biskuitboden verteilen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Tipp