Mandarinen-Topfen-Schnitte

Wunderbar fruchtig, frisch und cremig: Rezept für Mandarinen-Topfen-Schnitte - Widerstand zwecklos!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für den Teig

100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
130 g	Zucker
4 EL	Wasser (lauwarm)

Für die Creme

500 g	Mandarinen (aus der Dose)
240 g	Frischkäse
300 g	Magertopfen
5 EL	Zucker
200 ml	Rama Cremefine (zum Schlagen)

Für den Guss

2 EL	Vanillepuddingpulver
600 ml	Multivitaminsaft

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Topfen-Schnitte** zunächst das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Anschließend das Mehl mit Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Die Eier trennen, das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

2. Dotter mit Zucker, Salz und Wasser in einer großen Schüssel einige Minuten schaumig rühren. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren. Zum Schluss den Eischnee mit einem Spatel unterheben. Den fertigen Teig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 12 bis 15 Minuten goldbraun backen (Stäbchentest machen). Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Mandarinen aus der Dose abgießen und abtropfen lassen. Frischkäse, Topfen und 5 Esslöffel Zucker in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Mandarinen unterheben. Zuletzt das Cremefine steifschlagen und unter die Topfenmasse heben. Die fertige Creme auf dem abgekühlten Kuchenboden verteilen und glattstreichen.

4. Für den Tortenguss das Vanille-Puddingpulver in eine Tasse geben. Einige Esslöffel vom Saft abnehmen und das Pulver damit anrühren. Den übrigen Saft in einen Topf geben, die restlichen 2 Esslöffel Zucker einrühren und erhitzen. Nun das angerührte Puddingpulver mit einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Topf sofort vom Herd nehmen und den Guss unter ständigem Rühren einige Minuten abkühlen lassen.

5. Den warmen Tortenguss auf dem Kuchen verteilen. Diesen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren (mindestens 2 Stunden).

Tipp

Man kann die Mandarinen-Topfen-Schnitte auch wie auf dem Bild zubereiten und die Mandarinen über der Creme verteilen, statt sie mit einzurühren. Für den Tortenguss kann man den Mandarinensaft aus der Dose auffangen und mit verwenden und die Menge an Multivitaminsaft entsprechend reduzieren.