Mandarinen-Torte

Dieses Rezept für eine cremige Mandarinen-Torte ist ideal für Geburtstage, Feiertage oder einfach als süßer Genuss zum Kaffee oder Tee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

Biskuit

4 Stk.	Eier
120 g	Zucker
100 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Mandarnen-Schicht

2 Dosen	Mandarinen (a' 300 g)
1 Packung	Tortenguss

Vanille-Creme

250 g	Speisetopfen (Quark)
250 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers (Sahne)
5 TL	San Apart
60 g	Staubzucker
2 TL	Vanilleextrakt
1 Dose	Mandarinen (300 g)

Topping

250 ml	Orangensaft
1 Packung	Tortenguss

für die Dekoration

200 ml	Schlagobers (Sahne)
Nach Belieben	Zuckerstreusel/Perlen

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Torte** die Eier zusammen mit dem Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren, bis eine luftige Masse entsteht. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, durch ein Sieb in die Eiermasse geben und vorsichtig mit einem unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (20 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze zirka 25 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Den abgekühlten Biskuit in zwei gleichmäßige, waagrechte Böden schneiden.

2. Jetzt die Mandarinen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen. Einen Tortenring um den Boden spannen. Nun den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Für die Flüssigkeit 250 ml vom aufgefangenen Mandarinensaft verwenden. Den Guss auf die Mandarinen gießen und abkühlen lassen.

3. Für die Creme Mascarpone, Speisetopfen, Schlagobers, San Apart, Staubzucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und steif schlagen. Zirka 1/3 der Creme auf der Mandarinenschicht gleichmäßig verteilen und den zweiten Biskuitboden aufsetzen. Die restliche Creme mit den abgetropften Mandarinen vermengen und auf dem zweiten Boden verstreichen. Die Mandarinen-Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrankkühlen und fest werden lassen.

4. Den zweiten Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, diesmal mit Orangensaft. Den lauwarm abgekühlten Guss auf der Torte glatt streichen. Für die Dekoration das Schlagobers mit San Apart steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte dekorativ verzieren. Abschließend mit bunten Zuckerperlen oder Zuckerstreuseln bestreuen.

Tipp