Mandarinentorte

Die feine Mandarinentorte ist eine wunderbar, erfrischende Obsttorte. Mit dem Rezept für die cremige Mehlspeise verzauberst du deine Familie und Freunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

für den Teig

100 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
100 g	Butter (weich)
3 Stk.	Eier
100 ml	Eierlikör

für die Füllung

350 g	Mandarinen (Abtropfgewicht)
10 Blätter	Gelatine
200 g	Schlagobers
400 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Vanillejoghurt
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
100 ml	Zitronensaft

100 g	Zucker

zum Verzieren

Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Lass uns gemeinsam eine köstliche **Mandarinentorte** zubereiten. Beginnen wir damit, den Boden der Springform (Ø 26 cm) mit etwas Fett zu bestreichen und mit Backpapier zu bedecken. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig müssen wir das Mehl und Backin in einer Rührschüssel vermischen und dann die übrigen Zutaten hinzufügen. Mit einem Mixer (Rührstäbe) rühren wir alles kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe für 2 Minuten, bis ein glatter Teig entsteht. Wir verteilen den Teig gleichmäßig in der Springform, stellen diese auf den Rost und backen ihn für 20 Minuten im Backofen.

3. Nach dem Backen lösen wir den Springformrand und entfernen ihn, legen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost und lassen ihn abkühlen. In der Zwischenzeit können wir uns der Füllung widmen.

4. Dazu lassen wir die Mandarinen gut abtropfen und weichen die Gelatine gemäß Packungsanleitung ein. Wir schlagen das Schlagobers steif und verrühren den Frischkäse, Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe). Wir lösen die Gelatine auf und rühren zuerst etwa 4 EL der Frischkäsemasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine und dann mit der übrigen Masse. Wenn die Frischkäsemasse beginnt zu gelieren, heben wir den steifen Schlagobes Sahne unter.

5. Sobald der Tortenboden abgekühlt ist, entfernen wir das Backpapier und legen ihn auf eine Tortenplatte. Wir stellen einen Tortenring um den Boden herum und verteilen die Hälfte der Creme gleichmäßig darauf. Anschließend geben wir gut die Hälfte der Mandarinen darauf und verteilen die restliche Creme darüber. Zum Schluss legen wir die übrigen Mandarinen darauf und stellen die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

6. Wenn die Torte bereit ist, nehmen wir den Tortenring ab und verzieren die Torte in der Mitte mit Haselnusskrokant. So einfach ist es, eine köstliche Mandarinentorte zuzubereiten! Probiere es selbst aus und lass dich von diesem himmlischen Geschmack verzaubern!

Unsere Empfehlung hier bestellen

Torten-Zubehör-Set

Tipp

Zusätzlich rundum den Rand mit Haselnusskrokant verzieren.