Topfen-Obers-Torte mit Mandarinen

Die Topfen-Obers-Torte mit Mandarinen ist ein cremig, fruchtiges Dessert Rezept. Eine herzhafte Torte zum Muttertag oder Geburtstag!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Messerspitze	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
3 EL	Speisestärke
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)

für die Creme

1 Dose	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)
5 Blätter	Gelatine
60 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone
500 g	Topfen (20% Fett)
600 g	Schlagobers
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Obers-Torte mit Mandarinen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb vermengen und einige Minuten zu einer dickflüssigen Masse aufschlagen.

3. Das Mehl mit Stärke und Salz vermischen und zur Masse sieben, unterheben und verrühren. In die Form füllen und zirka 20 Minuten backen.

4. Den Tortenboden auskühlen lassen, in der Mitte durchschneiden, dass zwei Böden entstehen. Um einen Boden einen Tortenring stellen.

5. Das Schlagobers steif schlagen und zirka 150 g für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

6. Die Gelatine Blätter in eiskaltem Wasser einweichen. Den Saft der Mandarinen in einen Topf gießen, Zucker und Saft einer Zitrone zugeben und erwärmen, aber nicht kochen!

7. Die Gelatine gut ausdrücken und im Mandarinensaft auflösen. Den Topf von der Kochplatte nehmen und 2 Esslöffel Topfen hineingeben und kurz verrühren.

8. Jetzt die Mischung zum restlichen Topfen geben und verrühren. Das geschlagene Schlagobers und die Masse heben.

9. Die Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen, zwölf Stück für die Deko beiseitelegen. Mit der Creme bedecken und glatt streichen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

10. Den oberen Tortenboden auf die Torte legen und mit Staubzucker bestäuben. Mit dem Spritzbeutel 12 Rosetten aufspritzen und mit Mandarinen Spalten dekorieren.

Tipp

Die Topfen-Obers-Torte mit Mandarinen lässt sich leichter in Stücke schneiden, wenn man den oberen Tortenboden vor dem Auflegen in 12 gleich große Tortenstücke teilt.