Rezept

Saftige Mandarinen-Torte

Ein Rezept von Saftige Mandarinen-Torte, am 03.05.2024

Zutaten

125 g	Orangenkekse (z. B. Azora)
100 g	weiche Butter
100 g	weiße Kuvertüre
1	Bio-Orange
200 g	Doppelrahmfrischkäse
4 EL	Gelatinepulver (zum Kaltrühren)
2 Päckchen	roter Tortenguss
50 g	Butterkekse
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
100 g	Sahne
200 g	saure Sahne
50 g	Puderzucker
2	Dosen Mandarinen (à ca. 175 g Abtropfgewicht)
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Beide Kekssorten zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen, mit der Orangenschale zu den Bröseln geben. Auf den Boden der Form drücken und kalt stellen.

2. Kuvertüre hacken. Sahne erwärmen, Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale mit saurer Sahne, Frischkäse, Puderzucker und Gelatine glatt rühren. Schokosahne unterrühren. Die Masse auf den Keksboden streichen und 1 Std. kalt stellen.

3. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen, mit Wasser auf ½ l auffüllen. Torte mit Mandarinen belegen. Tortenguss mit 100 ml Saft glatt rühren. Übrigen Saft unterrühren und aufkochen lassen. Sofort über die Mandarinen gießen. Die Torte 2 Std. kalt stellen.