

Rezept

Camparitorte

Ein Rezept von Camparitorte, am 22.01.2025

Zutaten

| | |
|------------------------------|------------------------|
| 2 Eier | 125 g Zucker |
| 100 ml Öl | 100 ml Orangensaft |
| 150 g Mehl | 1/2 Pck. Backpulver |
| 3 Dosen Mandarinen (à 125 g) | 2 Pck. Tortenguss klar |
| 125 ml Campari | 4 EL Zucker |
| 400 g Sahne | 2 Pck. Vanillezucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen.
3. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. 20-25 Mandarinspalten für die Garnierung beiseite stellen. Runde Schüssel (ca. 24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Tortenguss mit 375 ml Saft, Campari und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Mandarinen sofort unterheben, in die Schüssel füllen und erstarren lassen.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 5 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, mit dem Rest den Boden bestreichen. Mandarinenkuppel mit Hilfe der Folie aus der Schüssel heben, vorsichtig wenden und in die Mitte des Bodens setzen. Sahnetuffs auf den frei gebliebenen Rand spritzen und je eine Mandarinscheibe darauf setzen.