

Rezept

Hüttenkäse-Mandarinen-Torte

Ein Rezept von Hüttenkäse-Mandarinen-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Milch
150 g Mehl	1/2 Pck. Backpulver
7 Blatt Gelatine	700 g Sahne
70 g + 2 EL Zucker	Saft von 1 und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
400 g Hüttenkäse	4 Dosen Mandarinen (à 175 g)
1 Pck. Tortenguss klar	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 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 Milch 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. Abkühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Den Boden mit einem Ring umstellen. 100 g Sahne und 70 g Zucker erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, darin auflösen, mit Zitronensaft und -schale unter den Hüttenkäse rühren. 400 g Sahne schlagen, unterheben, auf den Tortenboden geben. 1 Std. kühl stellen.
4. Die Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Mandarinen auf die Torte legen. Den Guss mit 250 ml Mandarinenensaft und 2 EL Zucker zubereiten, über die Mandarinen verteilen. Den Ring entfernen. Die restliche Sahne schlagen, Tufts an den Rand spritzen.