

Rezept

# Hüttenkäse-Mandarinen-Torte

Ein Rezept von Hüttenkäse-Mandarinen-Torte, am 04.06.2023

## Zutaten

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