

Rezept

Mandarinen-Torte

Ein Rezept von Mandarinen-Torte, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--|
| 4 Eier | 150 g Zucker |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 100 g Mehl |
| 2 TL Backpulver | 100 g Speisestärke |
| 2 Blatt weiße Gelatine | 1 Dose Mandarinen (312 g Inhalt) |
| 500 g Sahne | 3 Päckchen Sahnesteif |
| 3 Päckchen Vanillezucker | 4 EL Rum (ersatzweise Mandarinenensaft) |
| Backpapier für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 4 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Die Gelatine einweichen. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. 120 ml Mandarinenensaft leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen. 15 Min. kalt stellen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 4 EL Sahne in eine Tortenspritze füllen. Die übrige Sahne dritteln. Ein Drittel mit dem gelierenden Mandarinenensaft verrühren.
3. Den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Einen Boden mit Rum tränken, mit einem Drittel der weißen Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen. 12 Mandarinen beiseite legen, die übrigen auf dem Boden verteilen. Gleichmäßig mit der Mandarinen-Sahne bestreichen.
4. Den dritten Boden auflegen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundum bestreichen. Mit 12 Sahnetupfern und je 1 Mandarine darauf garnieren.