

Mandarinen-Kiwi Torte



Zutaten Mürbeteigboden:

225 g Mehl
115 g Butter
1 Ei
115 g Zucker

Alles zu einem festen Teig verkneten und vor dem Ausrollen kalt stellen. Den Mürbeteigboden in einer Springform "blind" **backen bei 175C Grad ca 15 min.**

Zutaten Belag:

200 ml Milch
400 ml Sahne
2 Eigelb
150 g Zucker
Schale und Saft 1 Orange (oder Orangenaroma und Orangensaft aus der Flasche)
8 Blatt Gelatine
2 Sahnesteif
250 g Quark
Mandarinen Schnitze aus der Dose
Kiwi

Milch mit Zucker in einem Topf erwärmen. Unter ständigem rühren die zwei Eigelb hinzufügen und weiter rühren bis eine dicke Creme entsteht. Diese dann abkühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Orangenschale/Orangenaroma steif schlagen. Den Quark unterrühren und die Sahne-Quark Masse kalt stellen. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft leicht aufkochen lassen und die Gelatine darin auflösen. Danach ebenfalls zum abkühlen kalt stellen, dann der Sahne-Quark Mischung beifügen und gut miteinander verrühren.

Die Sahne-Quark Masse in die Springform mit dem Mürbeteigboden füllen und im Kühlschrank mindestens 3-4 Stunden kalt stellen. In der Zwischenzeit die Kiwi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sobald die Sahnertorte fest ist mit den Früchten dekorieren. Vor dem Servieren die Torte am besten über Nacht kalt stellen.