

Mandarinen Torte



Zutaten für den Boden:

4 Eier
250 g Zucker
200 g Butter
200 ml Mandarinenensaft
300 g Mehl
3 Esslöffel Kakao

Zutaten für den Belag:

2 Dosen Mandarinen
500 g Quark
3 Esslöffel Zucker
300 ml Sahne
6 Blatt Gelatine
3 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker

Backzeit ca 45 min bei 175C Grad + Zeit zum Kalt stellen

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die geschmolzene Butter unterrühren bis alles dick cremig ist. Anschließend die restlichen Zutaten verarbeiten. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform nach Angabe backen. Den Tortenboden in der Form erkalten lassen.

Mit einem Löffel das obere Drittel des Tortenbodens abtrennen und zerbröseln. Die Gelatine einweichen und in ein wenig Mandarinenensaft auflösen. Den Quark mit der Gelatine verrühren, die Mandarinen und die Kuchenbrösel unterrühren und auf dem Tortenboden verteilen. Im Kühlschrank kalt stellen, bis die Quarkmasse fest wird.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf der Mandarinen-Quark Masse verteilen. Mit Mandarinen und Schokostreusel dekorieren. Nochmals im Kühlschrank kalt stellen.