Mandarinen-Käse-Torte

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (8 Stücke)

» 30g Butter/Margarine
» 120g Zucker
» 2 Ei(er)
» 3 Trpf. Orangenöl
» 1 Prise Salz
» 30g Mehl
» 30g Stärke
» 4 Blatt Gelatine
» 1 Dose Mandarine(n)
» 250g Magerquark
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 TL Zitronenschale
» 150ml Schlagsahne
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Butter schmelzen. Mit 30g Zucker, Eiern, Orangenöl und Salz im 45°C warmem Wasserbad dickschaumig schlagen. Aus dem Wasserbad nehmen, ca. 10min kalt schlagen. Mehl und Stärke darüber sieben, unterheben.

2. Eine Springform (Durchmesser 20cm) fetten, mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen, ca. 40min backen. In der Form abkühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen, waagerecht zweimal teilen.

3. Gelatine einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 16 Mandarinenspalten beiseite legen. Quark mit restlichem Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und 3EL Mandarinensaft cremig rühren. Gelatine tropfnass auflösen, in dünnem Strahl unterziehen. Die Sahne mit Puderzucker steif schlagen, unter die Creme heben.

4. Den untersten Tortenboden auf eine Platte legen, mit 1EL Mandarinensaft beträufeln, mit der Hälfte der Mandarinenspalten belegen. Mit 1/3 der Käsecreme bestreichen, zweiten Boden darauf legen, restliche Mandarinen, 1/3 der Käsecreme darauf geben, dritten Boden auflegen. Torte mit der Hälfte der übrigen Creme überziehen. Rest in einen Spritzbeutel füllen und in Tuffs aufspritzen. Mit den beiseite gelegten Mandarinenspalten verzieren und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nährwerte: 280kcal/E9g/F12g/KH33g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1237

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke