

# Muttertagsherz mit Mandarinen

Kuchen » Mandarinen

## Zutaten (14 Stücke)

- » 2 Ei(er)
- » 130g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 50g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 5 Blatt weiße Gelatine
- » 100ml Milch
- » 250g Quark
- » 400ml Schlagsahne
- » 3 Dosen Mandarine(n)
- » 1 Pk. Tortenguß (klar)
- » 1-2 EL Mandelblättchen
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Einen Herzbackrahmen (Durchmesser 26cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

2. Für die Biskuitmasse Eier, 2EL Wasser, 80g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker weißschaumig schlagen. Mehl, Speisestärke sowie Backpulver mischen, darübersieben und unterheben.

3. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen, ca. 15min backen. Herausnehmen, den Backrahmen lösen und das Biskuiherz stürzen. Dann das Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

4. Den Herzbackrahmen säubern und innen mit Öl bepinseln. Den kalten Biskuit evtl. oben etwas gerade schneiden, auf eine Tortenplatte setzen und den Herzrahmen wieder darum stellen.

5. Für die Creme Gelatine ca. 5min in kaltem Wasser einweichen. Milch mit restlichem Zucker und Vanillinzucker erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den kalten Quark unterrühren, kalt stellen.

6. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen, unterheben. Die Creme auf den Biskuit geben, glatt streichen und das Herz im Kühlschrank ca. 2 Stunden durchkühlen lassen.

7. Für die Fruchtschicht Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Mandarinen auf der Creme verteilen. Den Tortenguß nach Packungsangabe unter Verwendung von 250ml Mandarinsaft zubereiten. Über die Früchte geben und erkalten lassen. Die Mandelblättchen an den Rand geben und den Kuchen mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Nährwerte: 230kcal/E6g/F11g/KH27g pro Stück

angelegt am: 07.03.2007

Rezept-Nr: 2246

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