

MANDARINENTORTE

17. September 2017

MANDARINENTORTE

Ein sehr leckeres und leichtes Rezept. Durch den Mürbeteigboden bekommt die Torte einen besonderen Geschmack. Ich finde verschiedene Konsistenzen von Böden bei Torten toll. Grade wenn der untere Boden den besonderen „crunch“ hat. Die Creme besteht aus einer Joghurt Mandarinen Creme. Diese ist mit extra wenig Zucker verarbeitet, da der Biskuit und die Schokoladenglasur genug Süße mit sich bringen. Die Angaben passen für eine 26 cm Backform.



ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei

ZUTATEN FÜR DEN SCHOKOLADENBISKUIT

- 5 Eier
- 4 EL Mehl
- 5 EL Zucker
- 4 EL Stärke
- 3 EL Backkakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL warmes Wasser

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Joghurt
- 150 g Frischkäse
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Dose Mandarinen
- 3 EL Zucker
- 6 Blatt Gelantine

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOLADEN GLANZ GLASUR

- 200 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 200 g Kuvertüre

ANLEITUNG

Für den Mürbeteig alle Zutaten in einer Rührschüssel verrühren und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf den Boden der 26 er Springform geben und bei 170° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem warmen Wasser ca. 25 Minuten schaumig schlagen. Das Wasser erst während des Schlagens hinzugeben. Nach den 25 Minuten das Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Stärke, Backpulver und dem Kakao mischen. Nun zuerst das Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben - daraufhin nach und nach die Mehlmischung unter die Masse sieben und vorsichtig unterheben.

Alles in eine Springform geben und bei 175° Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Danach auf 150° runter drehen und weitere 20 Minuten backen lassen. Den Teig auskühlen lassen und in der Mitte teilen.

Auf den Mürbeteig eine Schicht Marmelade nach Belieben geben. Darauf eine Lage des Biskuits legen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Frischkäse und dem Zucker mit dem Mixer verrühren. Etwas von dem Mandarinsaft hinzugeben. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine nach Anleitung auflösen und zur Masse hinzugeben. Erst dann die Mandarinen in die Creme geben. Zum Stapeln bzw. zum Zusammensetzen der Torte benutze ich gerne einen Tortenring, dieser kann mit kaltgestellt werden. So bleibt alles perfekt in der Form. Die Creme wird nun auf den Biskuit gegeben. Auf die Creme gebt ihr nun die andere Hälfte des Biskuits. Alles für ca. 1 Stunde kaltstellen. Danach den Tortenring vorsichtig lösen.

Für die Zuckerglasur das Wasser zusammen mit dem Zucker 6 Minuten kochen lassen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre wird nun ganz langsam unter ständigem Rühren zur Zuckermasse gegeben. Wenn die Zuckermasse dadurch zu fest wird, gebt einfach wieder 1 EL heißes Wasser hinzu. Nun gießt ihr die Glasur komplett und zügig über den Kuchen und verstreicht sie maximal 1-2 Mal. Sie läuft dadurch am Rand selber runter.

Den Kuchen nun ca. 1 Stunde kaltstellen. Guten Appetit!

