

Rezept Mandarinen-Torte

Diese Mandarinen-Torte sollte über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden, dadurch können die Zutaten richtig gut durchziehen.

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

3 Eier

3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

1 Pck. Pudding-Pulver, Vanille

2 Dosen Mandarinen

400 ml Süße Sahne

2 Pck. Sahne-Steif

Schoko-Streusel od. Schoko-Raspeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Den Pudding anschließend mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

2. Eine Springform einfetten und den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Die Eier mit dem Wasser in einer Schüssel mit Hilfe eines Rührgerätes verquirlen, den Zucker mit dem Vanille-Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen und auf höchster Stufe schließlich zu einer glatten Creme verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, nach und nach über die Creme sieben, dabei mit dem Rührgerät stets auf niedriger Stufe weiter rühren, bis das komplette Mehl eingerührt ist.

Diesen Teig schließlich in die Springform einfüllen und für ca. 20 bis 25 min im Ofen backen lassen.

Nach dieser Backzeit, den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

4. Die Mandarinen während dessen gut abtropfen lassen.

5. Die Sahne mit dem Zucker zunächst kurz mit dem Rührgerät anschlagen, danach das Sahne-Steif zufügen und auf höchster Stufe die Sahne sehr steif schlagen.

6. Den abgekühlten Pudding mit einem Schneebesen bzw. dem Rührgerät (auf niedrigster Stufe) einmal durch quirlen. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben und diese Creme für die Mandarinen-Torte in den Kühlschrank kalt stellen.

7. Den erkalteten Biskuitboden waagrecht zweimal teilen, so dass daraus drei Böden entstehen. (Sollte der Biskuitboden beim Backen nicht so hoch geworden sein, reicht auch 1 x teilen aus.)

8. Den ersten Boden nun mit einem Drittel der Creme bestreichen und mit der Hälfte der Mandarinen belegen. Darauf vorsichtig den zweiten Boden legen und ebenfalls mit dem zweiten Drittel der Creme und den übrigen Mandarinen belegen.

Hierauf wird nun der letzte Boden gelegt. Nun die Mandarinen-Torte ringsum mit der übrigen Creme bestreichen.

9. Zur Garnierung können die Schoko-Raspeln übergestreut werden.

10. Die Mandarinen-Torte nun für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, am Besten jedoch über Nacht.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

