

Käse – Sahne – Torte

mit Mandarinen



Einkaufsliste:

Für den Teig

3 Eier
3-4 EL heißes Wasser
150g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
110g Mehl
75g Speisestärke
1 ½ TL Backpulver

Für die Creme

500g Magerquark
200g Ricotta
200g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
Abrieb ½ Zitrone
500g Sahne
7 Blatt Gelatine

Für die Fertigstellung

2 Dosen Mandarinen (leicht gezuckert)
Puderzucker

So wird's gemacht

Backofen auf 190°C vorheizen, eine 28cm Ø Springform am Boden gut fetten. Für den Teig die Eier kurz auf höchster Stufe anschlagen, dann auf eine niedrigere Stufe zurückschalten, das heiße Wasser dazugeben, den Zucker einrieseln lassen und das Vanilleextrakt hinzufügen. Die Masse auf der höchsten Stufe mindestens 10 Minuten sehr schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, zur Teigmasse sieben und kurz unter die Teigmasse heben.

Den Teig in die Springform füllen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, vom Springformrand lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden, sodass zwei dünne Tortenböden entstehen. Den unteren Boden mit den abgetropften Mandarinen belegen und anschließend einen Tortenring um den Boden schließen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Magerquark mit Ricotta, Zucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel glattrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einer Tasse in der Mikrowelle auf mittlerer Hitze einige Sekunden erwärmen, bis sie sich auflöst (sie darf auf keinen Fall zu heiß werden!).

Nun 3 EL der Quarkmasse abnehmen und mit der Gelatine verrühren. Das Gelatinegemisch unter Rühren zur Quarkmasse hinzugeben und zügig glattrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die schon leicht angedickte Creme heben.

Die Creme auf dem mit Mandarinen belegten Tortenboden verteilen, glattstreichen und mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) kühlstellen.

Den Tortenring vorsichtig von der Torte lösen. Den oberen Boden gleichmäßig in 16 Stücke schneiden, auf die Creme legen und ganz leicht andrücken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.