

## Erfrischungsstäbchentorte

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao



### Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)  
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g kalte Schlagsahne  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 ml Mandarinsaft (aus der Dose)  
300 g Joghurt  
2 Pck. Schokostäbchen mit Zitrone und Orange  
(je 75 g)

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Schokostäbchen mit Zitrone und Orange  
(75 g)

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand dicht darumstellen.

**4. Füllung:** Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 12 Filets für die Garnierung beiseitelegen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können die Torte ohne Verzierung maximal 1 Tag vor dem Servieren zubereiten.

Mandarinensaft, dann mit Joghurt verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Erfrischungsstäbchen klein hacken und zuletzt mit Mandarinen unter die Füllung heben. Masse auf den Boden geben, glatt streichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Verzieren:** Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen, dekorativ auf die Torte spritzen und erst vor dem Servieren mit Erfrischungsstäbchen und Mandarinenfilets garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 19 g, Kh: 27 g, kJ: 1.248, kcal: 298

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**