

## Kilimandscharo Kuchen

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
150 g Zucker  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)



### Belag:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß  
100 ml Mandarinsaft (aus der Dose)  
600 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma

### Außerdem:

etwas Puderzucker

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

**3.** Den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit Papier erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäck waagrecht so durchschneiden, dass der untere Teil doppelt so dick ist wie der obere. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Belag:** Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Etwa 10 Mandarinstückchen zum Garnieren beiseite legen. Gelatine mit 6 Esslöffeln von dem Mandarinsaft in einem kleinen Topf anrühren und 5 Min. quellen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Den übrigen Mandarinsaft mit dem Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben. Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist und unter Rühren zum Saft hinzufügen. Sahne in 2 Portionen mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Mandarinen mit Hilfe eines Teigschabers unter die Creme heben. Creme kuppelförmig auf den Boden streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden (16 Tortenstücke) mit den Spitzen nach oben auf die



Kuppel legen und leicht andrücken. Kuchen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die übrigen Mandarinen in die Kuchenmitte legen und die Mitte mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 21 g, Kh: 27 g, kJ: 1.283, kcal: 306