

Erfrischungsstäbchentorte

Eine sahnige Torte mit Mandarinen und Erfrischungsstäbchen für den Sommer.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

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

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g kalte Schlagsahne
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Joghurt
150 g Schokostäbchen mit Zitrone
und Orange

Zum Verzieren:

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

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine 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 zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit 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 50 ml Mandarinenflüssigkeit, 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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