

Himmelstorte mit Mandarinen

Weihnachtliche Himmelstorte mit Mandarinen mit Schokoböden und Baiser: Gewürztorte selber backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich eine weihnachtliche Himmelstorte mit Mandarinen?:

1 Zitrusfrüchte-Kompott:

2-3 Früchte heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Dann von allen Früchten die Deckel und Böden abschneiden. Die Schale so abschneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, zusammen mit dem Saft in einer Schüssel auffangen und 500 g abwiegen. Tortenguss und Zucker verrühren, nach und nach mit dem aufgefangenen Saft in einem Topf verrühren. Schalen-Zesten, Gewürze und Ingwer hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen. Die Fruchtfilets hinzufügen und erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

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

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

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Zitrusfrüchte-Kompott:

etwa 800 g Zitrusfrüchte (unbehandelt), z.B. Orange, Mandarine, Limette, Zitrone, Grapefruit, Pomelo
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker
4 Gewürznelken
2 Sternanis
3 Kardamomkapseln
frischer Ingwer

Belag:

5 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
50 g Zucker
gemahlener Zimt
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Sahne:

500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker



- 3 **Belag:**
Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker unterrühren, bis ein steifer Schnee entsteht.
- 4 **Rührteig:**
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 5 Etwa 1/3 des Teiges auf dem Springformboden glatt streichen, darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. 1/3 des Eischnees gleichmäßig darauf verteilen. Zimt mit Raspelschokolade mischen und 1/3 daraufstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 22 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Mit der gesäuberten und erkalteten Springform die nächsten beiden Böden wie oben beschrieben backen.

- 6 **Sahne:**
Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanillin-Zucker zum Schluss unterrühren.
- 7 Die Gewürze aus dem Kompott entfernen. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Hälfte der Sahne darauf verstreichen und die Hälfte des Kompotts darauf verteilen. Einen weiteren Boden auflegen, übrige Sahne und Kompott darauf verstreichen und den letzten Boden auflegen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Bestreuen:**
Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Puderzucker mit Hilfe einer weihnachtlichen Schablone auf die Torte streuen.
- Die Torte ist einfriergeeignet.

