

Mandarinen-Traum

Eine fruchtige Torte für den Sommer.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine
gemahlen weiß
175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
300 g Kefir
80 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Guss:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker aranca
Aprikose-Maracuja

1 Vorbereiten:

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

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

2 Rührteig:

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

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen.



3 Füllung:

Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kefir und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Kefirmasse mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Kefirmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt Mandarinen unterheben. Füllung auf dem Boden glatt streichen.

4 Guss:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Einige Mandarinenfilets zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Früchte pürieren und mit Saft auf 250 ml auffüllen. Aranca nach Packungsanleitung, aber nur mit der Fruchtpüree-Mischung, zubereiten. Guss auf die Mandarinen-Creme streichen, mit übrigen Mandarinen garnieren und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Den Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen.

