

# Mandarinentorte

Frische Mandarinentorte für die Kaffeetafel

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
400 g kalte Schlagsahne  
300 g Joghurt  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 ml Orangensaft  
2 EL Zitronensaft  
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

## 1 Vorbereiten:

3 Kreise (Ø 18 cm) auf 3 Stücke Backpapier aufzeichnen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben.

- 3 Zunächst nur 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Jeweils 1/3 des Teiges auf das vorbereitete Backpapier streichen. Das Backpapier jeweils auf ein Backblech ziehen und nacheinander backen.

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Jeden Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Teigkreise mit Hilfe eines Tellers evtl. gerade schneiden.
- 5 Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumstellen. Den oberen Boden in 8 Stücke schneiden.
- 6 **Füllung:**  
Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, 8 Mandarinenfilets zum Verzieren beiseitestellen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Orangen- und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen.
- 7 Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne bis auf 2 Esslöffel unterheben.
- 8 Knapp die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verteilen, die Hälfte der Mandarinen auf die Creme geben. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken. Übrige Creme auf dem Boden verteilen, restliche Mandarinen darauf geben. Übrige Sahne mit 2 Teelöffeln in 8 Portionen auf die Creme geben und die Stücke des dritten Bodens schräg darauf setzen. Mit restlichen Mandarinen garnieren. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brandteigmasse lässt sich sehr gut mit einem Tortenheber aufstreichen.
- Die Torte am besten am Tag der Zubereitung servieren.

