



Marmor-Mandarinen-Torte

So einfach wird ein lockerer Marmorkuchen mit Mandarinen und Kakao-Sahne zu einer fruchtigen Torte.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

1 EL Milch für den dunklen Teig

Belag:

600 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

40 g Zucker

1 EL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich eine Marmor-Mandarinen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und **100 ml Milch** hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in die Form geben. Unter den restlichen Teig die Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) und 1 EL Milch rühren. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. **Die Hälfte der Mandarinen** darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Kakao steif schlagen und auf dem Boden verstreichen.

4 Verzieren:

Mit den übrigen Mandarinen belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

