

Marmor-Mandarinen-Torte

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

etwa 12 Stück



gelingt leicht

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

Sahnecreme:

- 600 g kalte Schlagsahne
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

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 für den Teig 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. 3/4 des Teiges in die Form geben. 1 EL von der Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) abnehmen und für die Sahnecreme beiseite stellen. Unter den restlichen Teig die übrige Mischung mit Kakao 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.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Kuchen glasieren:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Glasurbeutel abtrocknen, kräftig durchkneten und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit der Hälfte der Glasur besprenkeln. Das heiße Wasser aus dem Topf in einen Becher umfüllen, damit die Glasur im Beutel (mit der Öffnung nach oben) stehend im heißem Wasser flüssig bleibt.

4 Sahnecreme zubereiten:

Die Glasur auf dem Kuchen fest werden lassen. Sahne mit Sahnesteif und Mischung mit Kakao steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen.

5 Torte verzieren:

Die Marmor-Mandarinen-Torte mit den übrigen Mandarinen belegen und mit der restlichen Glasur besprenkeln (Beutel vorher abtrocknen). Marmor-Mandarinen-Torte bis zum Servieren kalt stellen.