

# Mohn-Mandarinen-Torte

Fruchtig frische Mohn-Torte für jeden Anlass

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Belag:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

250 g Mascarpone

200 g saure Sahne

3 EL Orangensaft

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

30 g Zucker

100 - 150 g kalte Schlagsahne

## 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 Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

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



- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder Springformrand darumstellen.
- 4 **Belag:**  
Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, 250 ml Flüssigkeit dabei auffangen und beiseitestellen. Etwa 1/3 der Mandarinstücke für die Dekoration beiseitestellen.
- 5 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone, saure Sahne, Zucker, Vanillin-Zucker und Orangensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Creme verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt die Früchte unterheben. Die Hälfte in den Tortenring füllen und glatt streichen. Mohn-Back mit knapp 4 EL der übrigen Creme glatt rühren. Mohnmasse teelöffelweise auf der Creme verteilen und alles mit einer Gabel leicht verziehen. Restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Die übrigen Mandarinspalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit 250 ml aufgefangener Flüssigkeit** und Zucker, zubereiten. Guss auf der Tortenoberfläche verteilen und fest werden lassen.
- 7 Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen. Torte mit Sahnetupfen verzieren und servieren.

