



Schichttorte mit Mandarinencreme

5 helle Rührteigböden mit Mandarinen-Quark-Creme eingeschichtet.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
500 g Speisequark (Magerstufe)
60 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 EL Zitronensaft
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Pfefferminze

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 5 Böden backen, dazu jeweils gut 4 Esslöffel Teig auf den Springformboden streichen. Darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. Jeden Boden ohne Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben und jeden Boden hellbraun backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



- 3 Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend das Backpapier abziehen.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Mandarinen mit einem Pürierstab pürieren. Mandarinenpüree mit Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 4 EL von der Mandarinencreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren und wieder zu der restlichen Creme geben. Sahne steif schlagen. Wenn die Mandarinencreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

- 5 Die einzelnen Böden mit der Creme bestreichen, zu einer Torte zusammensetzen. Die oberste Schicht soll aus Mandarinencreme bestehen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 **Verzieren:**
Die Torte mit den übrigen Mandarinenfilets und Minze verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann zusätzlich mit Schoko-Ornamenten verziert werden.

