

Wellentorte

Eine fruchtig-sahnige Torte mit Mandarinen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Mandarinen-Schmand-Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
600 g Schmand
50 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Orangen-Sahne-Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Instant-Getränkpulver
Orangen-Geschmack

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

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

- 3 Mandarinen-Schmand-Füllung zubereiten:**
Backpapier vorsichtig abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, einige Mandarinen zum Verzieren beiseitestellen. Schmand mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 4 Esslöffel der Schmandmasse mit einem Schneebesen mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Mandarinen unterheben. Die Mandarinen-Schmand-Füllung auf dem Boden wellenartig aufstreichen.
- 4 Orangen-Sahne-Füllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Getränkpulver kurz unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 4 Esslöffel der Sahne mit einem Schneebesen mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Die Orangen-Sahne-Füllung auf der Schmandfüllung glatt streichen und mit einem Teelöffelrücken Wellen in die Creme ziehen. Den Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Verzieren:**
Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen, entfernen und dekorativ mit den Mandarinenfilets belegen.