



Käsesahnetorte mit Mandarinen

Zubereitungszeit: 60 Minuten + 120 Minuten Kühlzeit!

Grundmenge: 12 Stücke (26er Springform)

Mengenplanung: 8-10 Personen

Zutaten Teig:

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 50 g Weizenmehl Type 405
- 50 g Speisestärke

Zutaten Füllung:

- 175 g Mandarinen, Dose (Abtropfgewicht!)
- Saft der Mandarinen
- 750 g Magerquark
- 500 g Schlagsahne
- 8 Blatt Gelatine, weiß
- 1 Zitrone
- 80 g Zucker

Deko:

- 12 Mandarinschnitze
- Sahne
- Puderzucker

Sonstiges:

- 26er Springform
- Backpapier
- Tortenrand
- Saftpresse

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auskleiden
2. Eier für den Teig trennen und Eiweiß steif schlagen
3. Zucker und Eigelb cremig aufschlagen
4. Eischnee vorsichtig unter die Zuckermasse mischen
5. Mehl & Speisestärke vorsichtig von Hand unterheben
6. Teig in die Form geben, 20 Minuten backen und dann auskühlen lassen





7. In der Zwischenzeit die Mandarinen abschütten und den Saft dabei auffangen.
Ein paar Mandarinen für die Deko bei Seite stellen!
8. Zitrone auspressen
9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
10. Sahne steif schlagen
11. Tortenboden mittig waagrecht durchschneiden und den Tortenring um den Boden herum befestigen
12. Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen
13. Zucker, Mandarinen- und Zitronensaft in einem kleinen Topf langsam erhitzen
(nicht kochen!)
14. Gelatine ausdrücken und in der Saftmischung auflösen. Topf vom Herd nehmen
15. 2-3 TL Quark in die Gelatinemischung geben und gut untermischen
16. Nach und nach restlichen Quark unterrühren
17. Sahne vorsichtig untermischen und die Masse auf dem Tortenboden verteilen.
Torte für 2 Stunden kühl stellen
18. Nach der Kühlzeit den Tortenrand entfernen
19. Tortendeckel in 12 gleiche Stücke schneiden und auf der Torte platzieren
20. Torte mit Puderzucker, Sahne Tufts und restlichen Mandarinen dekorieren