

Käse-Sahnetorte mit Mandarinen



Zutaten 26er Springform (12 Stücke):

Wienerboden:

- 2x 75g Zucker
- 50g Speisestärke
- 100g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Belag:

- 7 Blatt Gelatine
- 250 ml Milch
- 200 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 500g Quark
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 400 g Sahne
- Puderzucker
- 1 kleine Dose Mandarinen

Zubereitung:

Zunächst eine komplette Springform mit Backpapier bespannen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Zuerst den Boden herstellen. Hierfür den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit 75g Zucker und Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 75g Zucker 4 Minuten cremig rühren und den Eischnee vorsichtig darunterheben. Mehl mit Speisestärke mischen, darauf sieben und vorsichtig unterziehen.

Teig knapp die ausgelegte Backform füllen und diese für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Boden nach der Backzeit aus der Springform lösen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Für die Käse-Sahne-Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillezucker und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen. Die eingeweichten Gelatine ausdrücken und unterrühren. In die noch warme Masse Quark, Eigelb sowie Salz mit einem Schneebesen einrühren und die Masse anziehen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die erkaltete, aber noch nicht feste Quarkmasse heben. Mandarinen abgießen, mit einer Gabel in kleine Stücke zerrupfen und unter die Creme arbeiten.

Den abgekühlten Tortenboden 1x waagrecht durchschneiden. Die glatte Bodenseite wird als Deckel benutzt. Daher die obere Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand umschließen.

Die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen, den Deckel auflegen und für mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühlstellen.

Vor dem Servieren den Tortenrand entfernen und die Kuchenoberfläche mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Auch ohne Mandarinen sehr lecker.

Nährwertangaben: 385 kcal p.P., 44 g KH p.P.