

Kokos Mandarinen Torte

Von Manuela

Kleine Torte - Durchmesser 20cm



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	n/a	n/a	25 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT:

4 x Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Vanillepudding

Päckchen

FÜLLUNG:

250 g Quark

200 g Schmand

300 g Schlagsahne

Etwas Zucker

2 Sahnesteif

Päckchen

50 g Kokosflocken

1 Dose Mandarinen

Zubereitung

1. BISKUIT:

01 Eier mit der Prise Salz und dem Zucker kräftig aufschlagen.

02 Trockene Zutaten vermengen und mit viel Liebe unterheben. Bein 175 Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe.

2. FÜLLUNG:

01 Quark und Schwand mit dem Zucker verrühren und die Schlagsahne langsam zulaufen lassen. Mit dem Sahnesteif festigen, Kokosflocken unterheben.

02 Böden aufschneiden und mit der Creme und den Mandarinen füllen.

03 Mit neutraler Sahne oder Buttercreme die Torte von außen einstreichen oder als Naked Cake servieren.