

Mandarinen Joghurt Torte

Von Kuchenfee

Mandarinen sind eine köstliche Frucht, die einen süßen und saftigen Geschmack haben. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund, da sie reich an Vitamin C und anderen Nährstoffen sind. Wenn es um Kuchen und Torten geht, können Mandarinen eine wunderbare Ergänzung sein, da sie ein frisches und fruchtiges Aroma hinzufügen.

Der Geschmack von Mandarinen passt gut zu vielen Kuchensorten und Torten, insbesondere zu Vanille- oder Zitronenkuchen. Die Kombination aus Mandarinen und Schmand oder Joghurt ist besonders lecker, da der cremige Geschmack von Schmand oder Joghurt gut mit dem süßen und sauren Geschmack der Mandarinen harmoniert.

Der Schmand oder Joghurt verleiht der Torte auch eine leichte und luftige Konsistenz, die perfekt zu einer fruchtigen Torte passt. Darüber hinaus kann die Kombination aus Mandarinen und Schmand oder Joghurt auch eine gute Balance zwischen süß und sauer schaffen, was den Geschmack der Torte insgesamt angenehmer macht. Wenn Sie also nach einer köstlichen und erfrischenden Torte suchen, ist die Kombination aus Mandarinen und Schmand oder Joghurt definitiv eine gute Wahl.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	35 min	n/a	55 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x	Eier
Raumtemperatur	
110 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Paket	Vanillinzucker
optional	

MÜRBETEIG

100 g	Butter
weich	
50 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Prise	Salz

MANDARINEN FÜLLUNG

300 g	Naturjoghurt
am besten gr. Joghurt	
100 g	Mandarinen
1 Paket	Agartine, gemahlen
= 10 g; gemahlen	
20 g	Zucker

VANILLESAHNE

300 ml	Sahne
2 Paket	Vanillinzucker
2 Paket	Sahnesteif
1/2 TL	Vanillepaste

GARNITUR

weisse Kuvertüre	
gehackt	
Sahne	
geschlagen	
Puderzucker	

Zubereitung

Werkzeuge

Springform
26 cm
Küchenmaschine
Waage
Topf
Schneebesen
Messbecher
Spritzbeutel
Tülle
Tortenmesser

1. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Zucker, Salz & Mehl kurz zu einem homogenen Teig kneten, dann flach gedrückt und abgedeckt mit einem Teller für eine Stunde kühlen.
- 02** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Teig nochmal kurz (!) kneten, ausrollen mit etwas Mehl bei Bedarf und anschließend mit der Springform (26cm Durchmesser) ausstechen.
- 03** Etwa 10 Minuten ausbacken bis der Boden goldig braun ist, dann auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

2. BISKUIT

- 01** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker für rund 10 Minuten kräftig aufschlagen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02** Mehl & Backpulver vermengen und auf die Masse sieben, mit Liebe unterheben, dann in die Form geben und im Ofen etwa 20-30 Minuten ausbacken. Nach dem Backen den Biskuit in der Form lassen und die Form auf ein Gitter stürzen.
- 03** Ist der Biskuit auf raumtemperatur, kann er aus der Form gelöst und einmal waagerecht halbiert werden.
- 04** Etwas weisse Kuvertüre auflösen und auf den Mürbeteig verstreichen, dann einen der beiden Böden auflegen. Am besten setzt man jetzt den Springformring wieder um die Böden.

3. MANDARINEN FÜLLUNG

- 01** Für die Füllung einige Mandarinen reservieren, der Rest nach Wunsch klein schneiden.
- 02** Die Agartine mit 80 ml des Mandarinen Saft für zwei Minuten unter rühren aufkochen, dann vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen und die Mandarinen einrühren.
- 03** Ist die Mischung nochmals einige Minuten abgekühlt, kann der Joghurt eingerührt werden.
- 04** Sobald die Joghurt Masse anfängt zu gelieren, kann sie auf den Boden gegeben und zu einer Kuppel verstrichen werden.
- 05** Den zweiten Boden auf die Kuppelcreme legen und leicht andrücken, die Torte dann in den Kühlschrank geben und die zweite Füllung anmachen.

4. VANILLE CREME FÜLLUNG

- 01** Die Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen, kurz bevor sie steif ist, das Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02** Sobald die Füllung steif ist, in die Form, auf den Boden geben, glatt streichen und erneut kalt stellen. Am besten wird die Torte jetzt über Nacht gekühlt.

5. FERTIG STELLEN

- 01** Tortenguss nach Packungsanleitung mit etwas Mandarinenensaft herstellen und als Tortenspiegel auf die Torte auftragen.
- 02** Etwas Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen. Die reservierten Mandarinen als Dekor auflegen und nach Wunsch mit etwas gehackter Kuvertüre garnieren.