

Mandarinen Nuss Torte

Von Kuchenfee

Heute habe ich ein köstliches Herbstrezept für euch vorbereitet: die Mandarinen Nusstorte. Dieser herbstliche Mandarinenkuchen ist perfekt, um euch auf die Vorweihnachtszeit einzustimmen. Mit seiner nussigen Note und den fruchtigen Mandarinen ist er eine wahre Festlichkeit für euren Gaumen.

In diesem Video zeige ich euch, wie ihr diese raffinierte Torte ganz einfach selbst zubereiten könnt, selbst wenn ihr Backanfänger seid. Wir tauschen Haselnüsse gegen Mandeln und experimentieren mit verschiedenen Obstsorten, um eurer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Ihr werdet lernen, wie man im Herbst backt und wie man eine Torte mit saisonalen Früchten und Nüssen dekoriert. Dieses Backabenteuer verspricht süße Verführung und Genuss pur. Es ist ideal für einen gemütlichen Kaffeeklatsch oder festliche Feiern.

Begleitet mich in der Küche, und lasst uns gemeinsam diese leckere Mandarinen Nusstorte zaubern. Das Beste daran? Es ist wirklich leicht gemacht! Schaut euch diese herbstliche Backidee an und lasst euch von meinen kreativen Tortenvariationen inspirieren.

Wenn ihr nach einem einfachen und leckeren Kuchenrezept sucht, seid ihr hier genau richtig. Vergesst nicht, dieses Video zu mögen, zu teilen und zu abonnieren, um immer über neue Tortenrezepte für jeden Anlass informiert zu sein.

Lasst uns jetzt mit dem Backen beginnen und diese herbstliche Torte mit Mandarinen und Nüssen in Angriff nehmen. Viel Spaß beim Nachbacken!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	1 Std.	n/a	1 Std. 30 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

NUSSBODEN

- 190 g Butter
 - weich
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 6 x Eier
 - Gr. M
- 150 g Mehl
- 150 g Haselnüsse
 - gemahlen
- 1 TL Backpulver

FÜLLUNG

- 350 ml Sahne
 - kalt
- 200 g Mascarpone
- 2 Paket Sahnesteif
- 2 EL Zucker
- 1 Msp Zimt
- 50 g Haselnüsse
 - gehackt, optional!

DEKOR

- 2 Dose Mandarinen
- 1 Paket Tortenguss
 - Saft der Mandarinen Dosen

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
- 02 Butter, 1/3 des Zucker, Salz & Vanillinzucker rund 5 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03 Eier trennen und die Eigelbe nach und nach zur Butter Mischung einarbeiten.
- 04 Eiweiß mit dem restlichen 2/3 Zucker steif schlagen und in etwa 3 Portionen unter die Buttermischung heben.

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Gummilippe
- Sieb
- Schneebesen

- 05** Die trockenen Zutaten vermischen und auf die Masse sieben. Sollten noch grobe Nussstücke im Sieb hängen, können diese einfach zur Masse gegeben und ebenfalls untergehoben werden.



- 06** Den Teig nun in die Springform geben und den Boden aufbacken. Nach dem backen in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden.

- 07** Optional: Während der Boden im Ofen ist, die gehackten Haselnüsse auf einem Blech im Ofen für einige Minuten mitrösten, danach komplett auskühlen lassen.



- 08** Die Springform wieder um den unteren Boden stellen.

2. FÜLLUNG

- 01** Die Mascarpone kurz verquirlen, dann die Sahne mit dem Zucker dazu geben und steif schlagen, kurz bevor die Masse steif ist, das Sahnesteif einrieseln lassen.



- 02** Optional: Die gehackten Haselnüsse der Füllung unterziehen.

- 03** Etwa die Hälfte der Füllung auf dem Boden in der Form verteilen, mit dem zweiten Boden belegen und die restliche Creme darauf glatt streichen, dann im Kühlschrank rund zwei Stunden durchkühlen.



3. SPIEGEL

- 01** Die Mandarinen abgießen, den Saft auffangen.

- 02** Auf der gekühlten Torte die Mandarinen nun nebeneinander angeordnet auflegen.

03 Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Saft der Mandarinen anmachen und auf die Mandarinen geben. Fest werden lassen.

04 Aus der Form lösen und genießen.