

Mandarinen Schmand Torte

Von Kuchenfee

Passend zum Osterfest oder einfach so, habe ich euch eine tolle Mandarinen Schmand Torte gebacken, mit feiner Schmandcreme und leckeren Mandarinen. Die Mandarinencreme habe ich auch mit der Schmandcreme angemacht und alles in einen Charlotten Biskuit gefüllt. Eine feiner Charlotte habe ich euch in meinem neuen Buch Butter Zucker Liebe schon mal gezeigt, aber mit Nougat Creme. Eine leckere Nougat Charlotte ist super festlich und passt zu jedem Feiertag. Sahnetorte 2.0 mit einer edelen Charlotten Optik macht auf jeder Kaffeetafel was her.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
6 Std.	20 min	n/a	6 Std. 20 min

14 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 6 x Eier
- 6 x Eigelb
- 240 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 190 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 EL Butter
- flüssig

MÜRBETEIG

- 140 g Butter
- weich
- 90 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Haselnüsse
- gemahlen
- 210 g Mehl

CREME

- 250 g Schmand
- 60 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 400 ml Sahne

MANDARINEN CREME

- 1 Dose Mandarinen
- 20 g Zucker
- Optional
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Schmandcreme

AUSSERDEM

- Marmelade
- Mandarinen
- Sahne
- 1 Paket Tortenguss

Zubereitung

Werkzeuge

- Springform
- Backblech
- Schneebesen
- Schüssel
- Gummilippe
- Spritzbeutel

- 01** Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem geschmeidigen, weichen Teig verkneten und auf einem Teller flach gedrückt mindestens eine Stunde kühlen.
- 02** Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
- 03** Für die Biskuitroulade die Eier mit Eigelb, Zucker & Salz 10 Minuten kräftig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen, unterheben und auf beide Bleche verteilen um sie gleichmäßig zu verstreichen. Die Bleche im vorgeheizten Ofen hell goldig ausbacken, dann auf ein Geschirrtuch stürzen und mit dem Backpapier anhaftend auskühlen lassen.
- 04** Den Mürbeteig aus der Kühlung nehmen, mit etwas Mühe nochmals kurz kneten und dann auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden mit der Springform ausstechen, einer Gabel gründlich einstechen und im Ofen bei 200°C etwa 10 Minuten ausbacken. Danach auf dem Blech komplett auskühlen lassen.
- 05** Den Mürbeteigboden mit der Marmelade bestreichen, die Springform um den Boden stellen.
- 06** Die Papiere nach dem Abkühlen entfernen und die Biskuit mit Marmelade bestreichen, dann von der langen Seite aufrollen und in 1cm starke Scheiben schneiden.
- 07** Die Rouladen Scheiben auf den Mürbeteig an den Rand stellen, dann den Boden damit auslegen. Etwa 6 Rouladen Scheiben für den Dekor reservieren.

1. FÜR DIE CREME

- 01** Die Gelatine für Schmandcreme in Wasser einweichen.
- 02** Sahne steif schlagen. Schmand mit Zucker vermengen.
- 03** Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, auflösen und mit einem Esslöffel des Schmands vermengen. Dann die Sahne unter den Schmand heben und die Gelatine Mischung einlaufen lassen.
- 04** Etwa 200 g der Schmandcreme abnehmen, den Rest in den Boden der Form geben und glatt streichen, kalt stellen.

2. MANDARINEN CREME

- 01** Mandarinen grob hacken. Gelatine in Wasser einweichen.
- 02** Ist die Gelatine gequollen, aus dem Wasser nehmen, auflösen und unter die Mandarinen rühren, dann die reservierte Schmandcreme unterheben und auf die gekühlte Cremeschicht geben.
- 03** Die reservierten Rouladen Scheiben halbieren und am Rand der Springform auslegen.
- 04** Ist die Torte gut gekühlt, den Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und auf die Torte geben.
- 05** Mit aufdressierter Sahne, Mandarinen und Pistazien ausgarnieren.