

Mandarinen-Sahnetorte

Von Kuchenfee

Diese **Ostertorte** ist ein absolutes Highlight für jede **Osterfeier!** Mit ihren **saftigen Vanille-Zitronen-Böden**, einer **cremigen Frischkäse-Füllung**, **fruchtigen Mandarinen** und knusprigen **Mandeln** sorgt sie für eine perfekte Kombination aus **Frische & Süße**. Dekoriert mit **Schoko-Ostereiern**, **Creme-Nestern** und süßen **Creme-Hasen** ist sie nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch ein echter Hingucker auf der Ostertafel!

Dieses **einfache Osterrezept** lässt sich wunderbar vorbereiten und eignet sich perfekt als **festliche Torte** für den **Osterbrunch**, den **Kaffeetisch** oder als **Osterdessert**. Die Kombination aus **Zitrone und Vanille** verleiht der Torte eine herrlich frühlingshafte Note, während die Mandarinen für eine angenehme Frische sorgen.

Backt mit mir diese wunderschöne **Ostertorte** und bringt den Frühling auf euren Teller! 🌸🐣



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 45 min	45 min	n/a	2 Std. 30 min

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TORTENBODEN

- 4 x Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- 180 ml Rapsöl
- 180 ml Milch
- 320 g Mehl
- 1 TL Backpulver

FRISCHKÄSECREME

- 400 g Frischkäse
- 350 ml Sahne
- 1-2 EL Zucker
- 2 EL Sahnesteif
- 1 Dose Mandarinen
- 50 g Mandeln, gehobelt
- gehobelt

MASCARPONECREME

- 500 g Mascarpone
- 350 g Sahne
- 130 g Puderzucker
- 2 EL Sahnesteif
- Vanille

AUSSERDEM

- 1 EL Backkakao
- Rosa Lebensmittelfarbe
- Schoko Eier

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02 Eier mit Zucker, Salz, Vanille und Zitrone rund 10 Minuten aufschlagen.
- 03 Küchenmaschine auf kleine Geschwindigkeit stellen, Milch und Öl einlaufen lassen, Mehl & Backpulver kurz einrühren.

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Waage
- Spritzbeutel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Winkelpalette

- 04** Den Teig in die Form geben und etwa 45 Minuten backen.
- 05** Nach dem backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- 06** Ist der Boden komplett ausgekühlt, kann er aus dem Ring gelöst und in 5 Böden geschnitten werden. Alternativ sind aber auch 3 Böden super.
- 07** Den unteren Boden wieder in die Form geben, sodass er bereit für die Füllung ist.

2. FRISCHKÄSECREME

- 01** Mandarinen abgießen, Saft auffangen und zum tränken der Böden nutzen.
- 02** Frischkäse mit Zucker verrühren, Sahne einlaufen lassen.
- 03** Die Masse steif schlagen und kurz vor Schluss das Sahnesteif einrieseln lassen und kurz mit schlagen.
- 04** Eine Portion der Creme nun auf den Boden in die Form geben, vorher den Boden mit dem Saft tränken. Ein paar Mandarinen auf die Creme geben und mit einem weiteren Boden bedecken. So die Torte füllen bis Creme, Mandarinen und Böden aufgebraucht sind.
- 05** Die Torte nun mindestens drei Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

3. MASCARPONECREME

- 01** Mascarpone mit Zucker verrühren, nach Wunsch auch etwas Vanille hinzufügen.
- 02** Nach und Nach die Sahne einlaufen lassen, alles steif schlagen, kurz vor Schluss erneut das Sahnesteif einrieseln und kurz unterschlagen.
- 03** Die Creme nun zum Einstreichen der Torte nutzen, davor jedoch zwei kleine Portionen abnehmen. Eine Portion für die Hasen am Rand, eine weitere Portion für die Creme Nester. Diese Portion mit etwas gesiebttem Kakaopulver "färben".
- 04** Den Großteil der Creme mit etwas Lebensmittelfarbe Rosa färben und die Torte damit großzügig und glatt einstreichen.
- 05** Dunkle Creme mithilfe einer Grastülle als Nester aufdressieren, die weisse Creme mit Hilfe einer kleinen Sterntülle zu Hasen aufspritzen.
- 06** Die restliche Creme der Hasen und Nester in einen Spritzbeutel füllen und als Randgarnitur aufdressieren.
- 07** Zum Schluss die Schokoeier aufsetzen.