



## Schokokusstorte mit Manderinen

### Description

4 Ei(er)  
4 EL Wasser, heißes  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
150 g Mehl (Weizenmehl)  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
2 Dose/n Mandarine(n), (Ä 175 g Abtropfgewicht)  
12 Schokoküsse  
250 g Sahnequark  
1 TL Zitronensaft  
25 g Zucker  
150 g saure Sahne  
500 ml Schlagsahne  
3 Pck. Sahnesteif  
Zitronenmelisse

default watermark

### Zubereitung

Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.

Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

Den Teig in eine Springform (Durchmesser 28cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit: 25 - 30 Minuten.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf ein Kuchenrost stellen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Ihn einmal waagrecht durchschneiden.

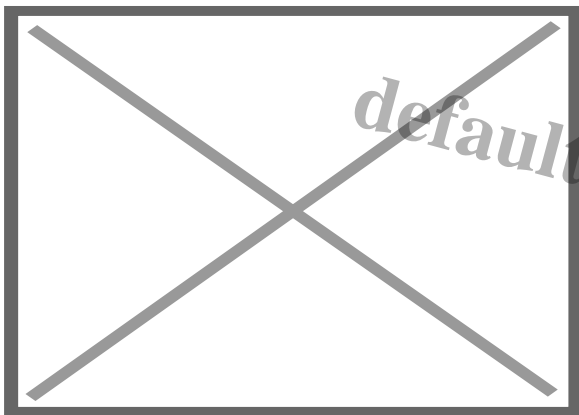
Für die Füllung Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 18 Mandarinspalten zum Garnieren zurückschneiden, die restlichen auf dem unteren Boden verteilen.

Die Waffeln der Schokolade vorsichtig abtrennen und zum Garnieren beiseite legen. Die Schaummasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und saurer Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

Zwei Drittel der Masse gleichmäßig auf die Mandarinen streichen und den oberen Boden darauf legen. Mit der restlichen Masse Tortenoberfläche und -rand bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kühlen stellen.

Die Torte mit geviertelten Schokokusswaffeln, Mandarinspalten und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Guten Appetit



**Category**

- 1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juli 14, 2022

**Author**

jeanny