

Schokokusstorte mit Mandarinen

Beliebt bei Kindern

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 25–30 Minuten

14 Stücke

Torten



Für Geübte



Schokokusstorte mit Mandarinen

Beliebt bei Kindern

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: 25–30 Minuten

Pro Stück: E: 7 g, F: 19 g, Kh: 46 g, kJ: 1672, kcal: 397

14 Stücke

Torten



Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 12 Schokoküsse
- 250 g Speisequark (40 % Fett)
- 1 TL Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 150 g saure Sahne
- 500 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif

Zum Verzieren:

- einige Zitronenmelisseblättchen



TIPP:

Anstatt der sauren Sahne kann auch Schmand oder Crème fraîche verwendet werden.

1. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. 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, danach noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, portionsweise auf die Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeit: 25–30 Minuten backen.

5. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Füllung Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Einige Mandarinen zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen Mandarinen auf dem unteren Boden verteilen.

7. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Waffeln der Schokoküsse vorsichtig abtrennen, halbieren oder vierteln und zum Garnieren beiseitelegen. Die Schaummasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und saurer Sahne verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

8. Zwei Drittel der Quarkcreme gleichmäßig auf den Mandarinen verstreichen und den oberen Boden daraufsetzen. Mit der restlichen Quarkcreme Tortenoberfläche und -rand bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

9. Die Torte mit beiseite gelegten Schokokuswaffeln, Mandarinen und nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.