



ZUTATEN

- Teig:
 4 Eigelb
 120g Zucker
 1 pkg. Vanillezucker
 120g Margarine
 150g Mehl
 2TL Backpulver
 4EL Backkakao
 50ml Milch
- Baiser:
 4 Eiweiß
 120g Zucker
 10g Backkakao
 50g gehobelte Mandeln
- Creme:
 200g Frischkäse pur
 1 EL Aprikosenmarmelade
 2 Dosen Mandarinen
 (á 175g Abtropfgewicht)
 400ml Sahne
 3 Pkg Sahnesteif

REZEPT: SCHOKO-BAISER-TORTE MIT MANDARINEN

1. Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Rührteig alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammen rühren und auf zwei eingefettete und bemehlte Ø28cm Springformen aufteilen
3. Für den Baiser das Eiweiß in einer sauberen Schüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse nach ca. 5 Minuten fest und fluffig wird. Den Backkakao einrieseln lassen und nur kurz unterheben (nicht verrühren)
4. Nun den Baiser auf den Rührteig in den beiden Formen verteilen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Im Ofen 30-35 Minuten backen
5. Während dessen die Creme herstellen: Die kalte Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und zur Seite stellen, den Frischkäse mit der Marmelade zu einer glatten Masse rühren und die Mandarinen unterheben
6. Nun die Sahne zu der Mandarinenmasse geben und mit einem Löffel zusammenrühren. Kalt stellen
7. Die Kuchenböden aus dem Ofen holen und gut abkühlen lassen. Anschließend einen Boden mit dem Baiser nach unten auf eine Tortenplatte setzen und die Mandarinencreme darauf verstreichen
8. Den oberen Boden in 12 gleich große Stück schneiden und diese Ecken auf die Mandarinentorte setzen. Dieser Schritt ist wichtig, da beim Anschnitt sonst die Creme an den Seiten heraustritt
9. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen

REICHT FÜR 12 PERSÖNCHEN
DAUERT 1,5 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Diese Torte kann natürlich auch mit jeglichen anderen Früchten zubereitet werden. Erfahrungsgemäß sind Himbeeren oder auch Bananenstücke eine super Alternative.

NOTIZEN

