

# Frischkäsetorte mit Mandarinen

## Zutaten:

### Tortenboden:

150 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter  
1 TL Backpulver  
2 Eier  
5 EL Milch  
1 Päckchen Vanillezucker

### Belag:

500 g Frischkäse  
400 g Sahne  
120 g Zucker  
3 Päckchen Vanillezucker  
1 Dose Mandarinen  
Saft von 2 Zitronen  
Orangensaft  
45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

## Zubereitung:

- Für den Tortenboden Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren.
- Mehl mit dem Backpulver vermischen.
- Mischung und die Milch unter die Butter - Eier - Creme rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Mandarinen abschütten, dabei den Saft auffangen.
- Mandarinen- und Zitronensaft mit Orangensaft auf 350 ml auffüllen.
- Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Saft, Frischkäse und Zuckermischung verrühren.
- Käsecreme im Kühlschrank etwas angelieren lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne und Mandarinen unter die Käsecreme heben.
- Tortenrand (Springformrand) um den Tortenboden legen.
- Käsecreme auf dem Tortenboden verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Mit Mandarinen und/oder Sahnetupfer garnieren.