

Käsesahnetorte mit Mandarinen

Zutaten:

Tortenboden:

3 Eier
50 g Zucker
50 g Mehl
25 g Speisestärke
25 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

500 g Magerquark
250 g Mascarpone
250 g Vollmilchjoghurt
100 g Zucker
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
4 cl Eierlikör
1 Zitrone
2 Dosen Mandarinen
400 g Sahne

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Nüsse unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen.
- Biskuitboden abkühlen lassen.
- Quark, Mascarpone, Joghurt und Eierlikör verrühren.
- Zucker und 15 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkmasse rühren.
- Die Zitrone auspressen und den Saft erhitzen.
- 30 g Gelatine darin auflösen.
- Saft etwas abkühlen lassen.
- Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei 15 g Gelatinepulver einrieseln lassen.
- Die steifgeschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Biskuitboden auf eine Kuchenplatte geben.
- Den Springformrand (Tortenring) um den Boden legen.
- Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Boden (Tortenboden!!!!) verteilen.
- Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.
- Mit Mandarinstückchen verzieren.