

Himbeer - Mandarinen - Torte

Zutaten:

50 g Speisestärke
100 g Mehl
150 g Zucker
4 Eier
2 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft
1 Dose Mandarinen
250 g Himbeeren
250 g Sahnequark
250 g Naturjoghurt
2 Päckchen Vanillezucker
80 g Puderzucker
50 g Fertiggelatine
500 g Sahne



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Zucker, Eigelb und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag Quark und Joghurt verrühren.
- Puderzucker, Vanillezucker und 40 g Gelatine vermischen.
- Mischung unter den Quarkjoghurt rühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Etwa 400 g der steifen Sahne unter die Quarkcreme heben.
- Tortenboden quer halbieren.
- Springformrand (Tortenring) um den unteren Boden legen.
- Abgetropfte Mandarinen und Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen.
- Quarkcreme auf das Obst streichen.
- Zweiten Tortenboden auflegen.
- Restsahne aufstreichen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Mandarinen und/oder Himbeeren garniert servieren.