

Mandarinen-Käsesahne-Torte

Vor ein paar Tagen hatte ich Geburtstag und zu einer Geburtstagsfeier gehört auch eine Torte dazu. Normalerweise überlege ich mir im Vorfeld was für ein Kuchen oder eine Torte es werden soll und danach kaufe ich dementsprechend ein.

Dieses Mal war es etwas anders. Ich schaute im Kühlschrank und im Küchenschrank nach, was noch alles an Vorräten da war, dann überlegte ich mir was ich daraus machen kann. Natürlich habe ich auch meine Lieben gefragt was sie denn gerne für eine leckere Torte essen wollten, denn es sollte allen schmecken. Fast alle Zutaten hatte ich Zuhause, nur noch Mandarinen und Schmand mussten besorgt werden. Ich war zufrieden.



Die Torte kam bei allen Geburtstagsgästen sehr gut an und es blieb nicht einmal ein Krümel mehr übrig. Das ist ein richtig großes Lob für die Bäckerin:) Eigentlich wollte ich noch ein Stückchen meiner Mutter für den nächsten Tag mitgeben. Aber leider... Nächstes Mal werde ich ihr im Vorfeld ein Stück beiseite stellen. Aus Erfahrung wird man klug. Hier ist das Rezept für Euch:







Das Rezept für meine Mandarinen Käsesahne Torte:

Zutaten für den Biskuit Boden:

- 3 Eier
- 3 – 4 Eßl. heißes Wasser
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 125g Zucker
- 75g Mehl
- 75g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Käsesahne:

- 500g Sahne
- 300g Schmand
- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillinzucker
- Mandelblättchen

Zubereitung Biskuit:

1. Eier, heißes Wasser, Salz, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät 1 Minute schaumig schlagen.
2. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke mischen und langsam in den Teig einrieseln lassen. Vorsichtig unter den Teig heben.
3. In eine gefettete Springform füllen und bei 150°C Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen bis der Boden eine schöne goldgelbe Farbe hat.
4. Den erkalteten Biskuit quer durchschneiden, damit man zwei Böden erhält.

Zubereitung Käsesahne:

- Mandarinen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Für die Deko ein paar Mandarinen beiseitelegen.
- Schmand, Zucker, Vanillinzucker und Vanillepulver mit einem Handrührgerät cremig schlagen.

- 300g Sahne und Sahnefest steif schlagen und vorsichtig unter die Schmand-Masse heben.
- Die Mandarinen klein schneiden und unter die Creme ziehen.
- Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einen Tortenring umstellen.
- Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden streichen, den zweiten Boden draufsetzen und die restliche Creme darauf verteilen.
- 200g Sahne und Sahnefest steif schlagen, damit die Torte ringsum und oben einstreichen. Die Torte mit Sahnetuffs und Mandelblättchen dekorieren.
- Mindestens 3 Stunden, oder besser über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Viel Spaß mit meiner Mandarinen Käsesahne Torte!





Weitere leckere Rezepte:

- [Pfirsich Sekt Torte](#)
- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept](#)
- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Johannisbeerkuchen vom Blech](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)
- [Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur](#)