

Mandarinen-Joghurt-Torte

Lecker & fruchtig

Ihr Lieben,
die letzten Tage hat so schön die Sonne gelacht, die kalte Jahreszeit verschwindet so langsam und die Vorfreude auf dem Frühling ist nun riesengroß. Aus diesem Grund hatte ich mal so richtig Lust auf eine fruchtig frische Torte und heraus kam dieses leckere Rezept:

Das Video zu dieser Torte findet ihr [*HIER*](#)

Ich habe die Torte mit Mandarinen zubereitet, hier könnt ihr aber ganz nach eurer Vorliebe entscheiden und diese ggf. durch anderes Obst austauschen. Auch bei der Größe der Torte könnt ihr sie mit Hilfe dieser [Umrechnungstabelle](#) in anderen Größen zubereiten – mein Rezept ist für eine Springform mit 26cm geeignet.



Für den Boden werden folgende Zutaten benötigt:

- 160g Mehl
- 70g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- 70ml Öl (Pflanzen- oder Sonnenblumenöl)

70ml süße Sahne
70ml Mineralwasser
optional 1 TL Zitronenschalenabrieb

Zubereitung:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26cm Springform auf dem Boden mit Backpapier auslegen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben, die Prise Salz zugeben, vermischen und auf die Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Öl, Sahne und den Zitronenschalenabrieb zugeben und eine weitere Minute unterrühren. Nun kommt das Mehlgemisch und zu guter Letzt das Mineralwasser dazu und beides wird so kurz wie möglich untergerührt.

Den Teig nun in die vorbereitete Springform geben, ggf. etwas verteilen und 25 bis 28 Minuten backen. Macht auf jeden Fall eine Stäbchenprobe!

Den Kuchen 15 Minuten in der Form und anschließend aus der Form gelöst auf einem Abkühlgitter gänzlich auskühlen lassen.

Für die Creme werden folgende Zutaten benötigt:

250g Magerquark
250g Joghurt (10%)
70g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400ml Schlagsahne
1 große Dose Mandarinen (480g Abtropfgewicht)
8 Blatt Gelatine
1 Pck. klaren Tortenguss

Zubereitung:

Die Mandarinen abschütten und den Saft dabei auffangen. 250ml vom Saft auf die Seite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit

Quark mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Die gequollene Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und über einem Wasserbad schmelzen (solltet ihr ein anderes Geliermittel verwenden, richtet euch nach der Zubereitungsweise auf der Packungsbeilage!).

Von der Creme werden nun 2 EL zu der warmen aufgelösten Gelatine gerührt – so wird diese etwas angeglichen – und anschließend wird sie erst zu der kompletten Creme gegeben und gut untergerührt. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Den Tortenboden auf eine Servierplatte geben, ggf. die Oberfläche mit einem Messer etwas begradigen und einen verstellbaren Tortenrahmen drum herumgeben und feststellen. Ein Drittel der Creme auf dem Tortenboden verteilen, anschließend 2 EL der Mandarinen auf der Creme verteilen und darauf die restliche Creme geben und glattstreichen. Die Torte muss nun für 3 Stunden kühl gestellt werden.

Ist die Torte nun gut durchgekühlt werden die Mandarinen fächerartig auf der Oberfläche verteilt. 250ml Mandarinenensaft in einen Topf geben, das Tortengusspulver dazu rühren und auf dem Herd zum Kochen bringen. Anschließend eine Minute abkühlen lassen und auf den Mandarinen verteilen.

Gekühlt schmeckt sie am allerbesten!

Eure Nicole