

## **Schneeballtorte**

von Simone Klinge-Otto aus Ahaus-Alstätte

### **Zutaten für den Biskuitboden:**

3 Eier

3 EL Wasser

150 g Zucker

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für die Joghurtcreme:**

8 Blatt Gelatine

2 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht)

600 ml Naturjoghurt

2 EL Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für die „Schneebälle“:**

6 Blatt Gelatine

500 ml Sahne

100 g Instant-Getränkpulver Orange

3 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Für den Biskuitboden Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, durch ein Sieb zu der Eimasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform (26 – 28 cm) im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen.

Für die Creme Gelatine einweichen. Die Mandarinen absieben. Einige Mandarinstückchen für die Deko beiseite stellen. Außerdem 125 ml vom Saft auffangen. Diesen Saft mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Mandarinstückchen hinzugeben. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf dem Herd auflösen. Nach und nach etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine einrühren. Dann alles zu der restlichen Joghurtmasse geben und gut verrühren.

Den ausgekühlten Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen oder in der Springform lassen. Die Joghurtmasse darauf geben und kühl stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Für die Schneebälle ebenfalls Gelatine einweichen und auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Instant-Getränkpulver aufschlagen und – ähnlich wie bei der Creme – die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Masse ebenfalls kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Mit einem Eisportionierer aus der Sahne Kugeln formen und auf die Oberfläche der Torte geben. Mit den beiseite gestellten Mandarinstückchen garnieren.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**