

Hier und heute



Mandarinen-Joghurttorte

Mit seiner Mandarinen-Joghurttorte zeigt Marcel Seeger, wie man das Saisonobst dekorativ in einer Torte verpackt und eine leichte Joghurtcreme herstellt.

Das Rezept

Mandarinen-Joghurttorte

von Marcel Seeger für Backform/Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten Biskuitboden

- 6 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 180 g Mehl, Typ 550
- 20 g Kakaopulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, einen Tortenring oder eine Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt aufschlagen. Mehl und Kakaopulver gründlich mischen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (80 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, anschließend die Mehlmischung zufügen und alles zu einem Biskuitteig verbinden.

Den Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen und glattstreichen. Anschließend den Biskuitboden im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den gebackenen Biskuitboden im Tortenring abkühlen lassen, aus dem Ring nehmen und anschließend zweimal waagrecht durchschneiden.

Den ersten Biskuitboden in den gereinigten Tortenring einlegen und den zweiten Boden beiseite stellen. Aus dem dritten Biskuitboden mit einem kleineren, runden Gebäckausstecher runde Kreise ausstechen und die ausgestochenen Teile entnehmen. Der Boden wird oben auf die Torte gelegt und die Löcher werden zur Dekoration mit Mandarinenfilets gefüllt.

Zutaten für die Füllung

- 350 g Naturjoghurt
- 250 g Crème fraîche
- 150 g Puderzucker
- 40 ml Orangensaft
- 250 g Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- 250 g Mandarinenfilets, frisch oder aus der Dose

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen. In einer Schüssel Joghurt, Crème fraîche, Puderzucker und den Orangensaft miteinander verrühren. Die Sahne aufschlagen und unterheben und zum Schluss die gelöste Gelatine mit unterziehen. Von der fertigen Füllung ein Drittel in den Tortenring einfüllen und glattstreichen. Die Hälfte der Mandarinenfilets auf der Füllung

Hier und heute



verteilen. Nun den zweiten Boden einlegen und wieder ein Drittel Füllung einfüllen. Die restlichen Mandarinenfilets darüber geben.

Die restliche Füllung auf die Mandarinenfilets geben und glattstreichen und dann den dritten Biskuitboden mit den ausgestochenen Löchern auflegen und ganz leicht andrücken. Die geschichtete Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit sie die nötige Bindung bekommt. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen.

Tipp: Für eine weniger süße Füllung den Puderzucker auf 100 g reduzieren.

Zutaten für die Dekoration

- 150 g Mandarinenfilets, frisch oder aus der Dose
- etwas Puderzucker zum Besieben
- optional etwas hellen Tortenguss

Zubereitung

Die Oberfläche der Torte gleichmäßig mit Puderzucker besieben, dann die Teiglöcher mit den Mandarinenfilets auslegen. Wer mag, kann die Mandarinen noch mit etwas Tortenguss benetzen, für mehr Glanz und längere Frische.