

Mandarinentraum

Zutaten Teig:

110 g weiche Butter
220 g Mehl
20 g gemahlene Haselnüsse
80 g Zucker
20 g gemahlene Mandeln
1 Eigelb



Zutaten Belag:

2 Dosen Mandarinen (gesamt etwa 350 g Einwaage)
250 g Schmand
300 g Naturjoghurt
600 g Sahne
50 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
70 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver / Puddingcreme (ohne Kochen)

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten mit 2 EL Wasser verkneten.
- In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form drücken (ausrollen).
- Bei 175° C etwa 10 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Zucker mit 40 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit Schmand und Joghurt verrühren.
- Sahne mit Restgelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Halbe Menge Creme auf den Tortenboden streichen.
- Creme mit der Hälfte der Mandarinen belegen.
- Restcreme glatt darüberstreichen.

- Torte eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Restmandarinen pürieren.
- Püree mit Mandarinsaft auf 250 ml auffüllen.
- Mit dem Puddingpulver etwa 3 Minuten verrühren.
- Puddingcreme auf die Torte streichen.
- Mindestens noch 2 Stunden kühl stellen.