

MANDARINEN QUARKTORTE – FRUCHTIG & FRISCH



Lockerer Biskuit mit einer Quark Sahne Creme und Mohn. Dekoriert ist die Torte mit Mandarinen und Aprikosenmarmelade. Die Torte ist super einfach in der Herstellung!



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker für etwa 5-10 Minuten, bis die Masse dickcremig ist. Hebe das Mehl vorsichtig unter und fülle den Biskuit in einen Backring mit 20 cm Durchmesser. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 12-16 Minuten und lasse ihn danach komplett abkühlen. Löse die Backform mit einem Backformmesser, setze ihn auf einen Tortenretter und lege einen sauberen Backring außenherum.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre die Sahne kurz mit dem Handrührgerät und rühre dann 4 TL Sanapart ein, schlage die Sahne steif und stelle sie zur Seite. Verrühre den Quark, den Honig, den Puderzucker, das Zimtpulver, das Vanilleextrakt, 6 TL Sanapart, den Abrieb und den Saft der Orange mit dem Handrührer. Rühre nun auch den Mohn ein und verteile die Creme über dem Biskuit glatt. Stelle sie nun abgedeckt für 4 Stunden oder über Nacht kühl.

DEKORATION

Löse den Backring und dekoriere die Torte mit den Mandarinen. Erhitze die Aprikosenmarmelade und gieße sie vorsichtig über die Mandarinen. Kühle die Torte erneut für 30 Minuten und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 2 Eier
- 2 EL Wasser (heiß)
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 60 g Zucker
- 75 g Mehl

FÜLLUNG:

- 400 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 350 g Quark (Magerstufe)
- 2 EL Honig
- 60 g Puderzucker
- 1 Pr. Zimt
- 10 TL San-apart
- 30 g Mohn
- 1 Orange (Saft und Abrieb)

DEKORATION:

- 2 Dosen Mandarinen (abgetropft)
- 100 g Aprikosenmarmelade (fein, ohne Stücke)