

Käsesahne-Torte

Knetteig:

125g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
40g Zucker
1 Schluck Wasser (Eßl. voll)
3 Eßl. Aprikosenmarmelade

Knetteig 15 Min bei 180° backen und mit Marmelade bestreichen.

Rührteig:

125g Butter
125g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
100g Mehl
25g Speisestärke (Mondamin)

Rührteig 30 Min bei 180° - nach erkalten halbieren

Obstanteil:

1-2 Dosen Mandarinen
175g Abtropfgewicht
250 ml Mandarinenensaft
1 Pck. Tortenguss
rot sieht cool aus
1 TL Zucker

16 Mandarinen-Stücke abnehmen und auf dem Boden verteilen.

Füllung:

2 Becher Sahne
750g Quark 20%
2 Eßl. Zitronensaft
100ml Milch
125g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
8 Blatt Gelatine

Sahne steif schlagen und unter der mit Gelatine verrührten Quarkfüllung mischen.

Deko:

14/16 Mandarinenstücke
Puderzucker

Oberer Rührteig-Boden in 16 Stücke schneiden und mit den Mandarinen verzieren.