

# Mandarinen-Sahne-Schnitten

Die erfrischend-fruchtigen Schnitten sind ein köstlicher Genuss und lassen sich prima am Vortag zubereiten! Auf Wunsch können die Mandarinen durch Beeren, Aprikosen oder Pfirsiche ersetzt werden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit 38 x 25cm

1 Biskuit hell für ein Backblech, [HIER](#) geht's zum Rezept

#### Für den Fruchtbefrag:

500ml Multivitaminsaft  
2 EL Zucker  
2 Dosen Mandarinen  
2 P. Tortenguss

#### Für die Creme:

8 Blatt Gelatine  
300g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)  
120g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Bio-Zitronen, Saft und Zitronenabrieb  
600ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

#### Für die Deko:

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1/2 P. Vanillezucker

1/2 P. Sahnesteif

Minzeblättchen

1. Den Biskuit nach Rezept herstellen, etwa 20 – 25 Minuten backen, dann in der Form auskühlen lassen.

2. Für den Fruchtbefrag die Mandarinen abtropfen lassen und einige Mandarinenstücke für die Deko beiseitelegen. Saft, Zucker und Tortengusspulver in einen Kochtopf geben und verrühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen, dann die Mandarinen untermischen. Die Masse auf den Biskuit geben und verteilen, auskühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatine für etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -Abrieb in eine Rührschüssel geben und mischen. Gelatine ausdrücken und mit 80ml heißem Wasser verrühren, sodass sich die Gelatine vollständig auflöst. Einen Esslöffel Joghurtmasse unter die Gelatineflüssigkeit rühren, dann zügig die Gelatineflüssigkeit unter das Joghurtgemisch rühren. Die Sahne steif schlagen und unter das Joghurtgemisch rühren.

4. Die Joghurtmasse auf die Mandarinenschicht geben und glattstreichen. Für etwa 2 Stunden kühl stellen, gerne auch über Nacht.

5. Für die Deko Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif aufschlagen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf jedes Tortenstück spritzen. Mit Mandarinenspalten und Minzeblättchen belegen.

**Milchfrei – Tipp:** Joghurt durch eine pflanzliche Alternative auf Soja- oder Mandelbasis tauschen. Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz ersetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.



