

Multi – Mandarinen – Torte

Erfrischend – fruchtiger Tortengenuss! Alle Schichten lassen sich unkompliziert und rasch herstellen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Torte (26cm Durchmesser)

Zutaten:

1 [Biskuit für Kuchen](#)

Für die dunkle Fruchtschicht:

500ml Multivitaminsaft

2 EL Zucker

2 Dosen Mandarinen

2 P. Tortenguss

Für die weiße Schicht:

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

1 EL Zucker

Für die helle Fruchtschicht:

200ml Multivitaminsaft

1 P. Aranca – Cremepulver Aprikose-Maracuja von Dr. Oetker

150g Joghurt, natur (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

glutenfreie Zebraröllchen

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
2. Die dunkle Fruchtschicht herstellen. Mandarinen abtropfen lassen. Einige Mandarinen zur Dekoration beiseitelegen. Saft, Zucker und Tortenguss in einen Topf geben und verrühren. Einmal aufkochen lassen und die Mandarinen untermischen. Die Masse auf den Biskuit geben, verteilen und auskühlen lassen.
3. Für die weiße Schicht Sahne, Sahnesteif und Zucker fest aufschlagen. Auf den Kuchen geben und glatt streichen.
4. Für die helle Fruchtschicht Multivitaminsaft und Cremepulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Joghurt mit dem Mixer unterrühren und auf dem Kuchen verteilen. Torte mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.
5. Zur Dekoration Sahne steif schlagen und Sahnetuffs auf die Torte geben. Mit Mandarinen und Zebraröllchen verzieren.



