

Orangen-Mandarinen-Sahnetorte

Die formschöne Torte mit der fruchtig-sahnigen Note! Ein Hochgenuss für alle Tortenfans!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Torte mit etwa 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g glutenfreie Mehlmischung, hell
1/2 P. Backpulver
200g Orangenmarmelade

Für die Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175g)
8 Blatt Gelatine
200ml Orangensaft
150g Joghurt, natur (ggf. laktosefrei)
120g Zucker
1 P. Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Orange
600ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

100ml Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{2}$ P. Sahnesteif

1 TL Zucker

Orangenstücke

Minzblätter

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen, auskühlen lassen. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen, mit Orangenmarmelade füllen und aufrollen.

2. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und einen Durchmesser von etwa 26cm einstellen. Von der Biskuitroulade etwa 2cm breite Scheiben abschneiden. Zuerst den Tortenrand mit Biskuitscheiben auskleiden, dann mit den restlichen Biskuitscheiben den Tortenboden auslegen. Unter folgendem Link ist die Herstellung der Biskuitumrandung bestens ersichtlich:

<https://youtu.be/W6tubZSS410>

3. Mandarinen abtropfen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

5. Orangensaft, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit einigen Esslöffel heißem Wasser auflösen, dann sofort unter das Orangengemisch rühren. Leicht gelieren lassen.

6. Die Sahne steif schlagen und mit den Mandarinen unter die leicht gelierte Orangenmasse heben.

7. Die Creme in die Form einfüllen und glattstreichen. Etwa 3-4 Stunden kaltstellen.

8. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Sahnetuffs,

Orangenstückchen und Minzblättern verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Füllung einen pflanzlichen Joghurtersatz z.B. auf Mandelbasis verwenden. Sahne, für Füllung und Deko, durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis tauschen.



