

"Mandarinen-Krokant-Torte" von S. Rehbein, Westerholz

Biskuitboden:

7 Eier

1 Prise Salz

175 g Zucker

150 g Mehl

2 P. Bourbon-Vanille-Puddingpulver

1 TL Backpulver

Belag:

2 Dosen Mandarinen

1 P. Bourbon-Vanille-Puddingpulver

1/2 l Milch

50 g Zucker

250 g weiche Butter

2-3 EL Aprikosenkonfitüre

1 Becher Schlagsahne

1 P. Sahnesteif

Krokant:

60 g Zucker

125 g gehackte Mandeln

1 EL Butter

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb, Salz und Zucker cremig rühren. Eischnee unterheben. Mehl, Backpulver und Puddingpulver über die Masse sieben und unterziehen. Springform Ø 26cm einfetten. Masse einfüllen und bei 180°C U-/Oberhitze ca. 45 min abbacken.

Boden auf einem Küchengitter abkühlen lassen. Anschließend zweimal waagrecht durchschneiden.

Für den Krokant die Butter mit dem Zucker in einem Kochtopf leicht erhitzen bis die Masse zu karamellisieren anfängt. Mandeln hinzugeben und unter Rühren Bräunen lassen. Zum Abkühlen auf ein leicht eingeöltes Backblech geben. Evtl. den ausgekühlten Krokant in kleine Stücke stossen.

Laut Packungsanleitung einen Pudding aus dem Puddingpulver, Zucker und der Milch kochen. Pudding abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Butter geschmeidig rühren. Löffelweise unter den Pudding rühren.

Mandarinen zum Abtropfen in ein Sieb geben. 16 Mandarinen für die spätere Deko beiseite stellen.

Buttercreme in der Menge dritteln.

Einen Boden mit der Konfitüre einstreichen. Mandarinen verteilen. Darauf eine Schicht Buttercreme streichen. Zweiten Boden aufsetzen. Krokant unter 1/3 der verbliebenen Buttercreme rühren. Creme auf den zweiten Boden aufstreichen. Dritten Boden auflegen und die restliche Creme darauf gleichmäßig verteilen.

Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit der Sahne entsprechend dekorieren. Mandarinen zur Deko auflegen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.