Schokokusstorte mit Mandarinen



Zutaten für 1 Torte:

Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
2 kleine Dosen Mandarinen
12 Schokoküsse
250 g Sahnequark
1 Teelöffel Zitronensaft
25 g Zucker
150 g saure Sahne
500 ml Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:
1/2 Päckchen Tortenguss
125 ml Wasser

Zucker

Zubereitung:
Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.
Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.
Den Boden aus der Form lösen, einmal waagrecht durchschneiden und eine Hälfte davon auf eine Tortenplatte legen. Mit einen Tortenring umstellen.
Für die Füllung die Mandarinen abtropfen lassen. Eine kleine Hand voll beiseite legen, die restlichen Mandarinen auf den Tortenboden verteilen.
Die Waffeln vorsichtig von den Schokoküssen lösen und beiseite legen, diese brauchen wir später zur Garnierung. Sahnequark mit Zitronensaft, Zucker und sauerer Sahne in einer Schüssel verrühren. Die Sahne in einer anderen Schüssel anschlagen und mit Sahnesteif steif schlagen.
Sahne mit einem Kochlöffel unter die Schokokussfüllung heben. Zwei Drittel auf den Boden geben und glatt streichen. Den anderen Boden darauf geben. Für 1-2 Stunde in den Kühlschrank stellen, genauso wie die restliche Füllung. Den Tortenring mit einem Messer lösen, entfernen und mit der restlichen Sahne die Torte ringsum einstreichen.
Die Mandarinen in die Mitte legen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Mandarinen damit etwas beträufeln, damit sie beim Anschneiden nicht von der Torte fallen. Die Waffeln halbieren und die Torte damit garnieren.

© lecker-backen.de