Kilimandscharotorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 5 Eiweiß
- 5 Eigelb
- 170 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Stärke
- 30 g Kakaopulver
- 1 1/2 Teelöffel Backpulver
- 40 g Butter

Füllung:

- 3 kleine Dosen Mandarinen
- 600 ml Sahne
- 60 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Zitronenschalen-Aroma
- 6 Blatt Gelatine

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter auflösen und auf etwa 40°C abkühlen lassen.
2. Das Eigelb schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge dazugeben
   und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.
3. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge
   einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterrühren.
4. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem
   Löffel unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.
5. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier
   auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene
   im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten bei einer Temperatur von
   190°C backen.
6. Fertig gebackenen Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Erkalteten Boden einmal waagrecht halbieren. Einen Boden davon in 16 gleichgroße

Stücke schneiden.

8. Für die Füllung Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.

9. Die Mandarinen gut abtropfen lassen. Eine Dose davon pürieren. Von den anderen beiden Dosen etwa 10 Stück für die Garnierung beiseite legen.

10. Sahne mit gesiebtem Puderzucker und Zitronenschalen-Aroma steif schlagen. Das Mandarinenmuss unterheben. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahnemasse rühren. Zum Schluss die Mandarinen unterrühren.

11. Eine runde Schüssel (Durchmesser ca. 24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Sahnefüllung hineinfüllen, glatt streichen. Den ganzen Boden darauf legen und alles für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

12. Die Schüssel mit der Füllung umdrehen und die Plastikfolie entfernen. Die in Stücke geschnittenen Bodenteile gleichmäßig auf die Kuppel legen.

13. Falls sie Stücke von den dem Boden rutschen sollten, einfach nochmals die Springform darüber geben, damit die Torte die Form behält.

14. Auf die Kuppelspitze die restlichen Mandarinen legen. Fertige Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

15. Kurz vor dem Servieren die Spitze des Kilimandscharos mit Puderzucker bestäuben.