Mandarinen-Milchreis-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
4 Eigelb
4 Eiweiß
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl
70 g Stärke
3 gestrichene Teelöffel Backpulver
30 g Kakaopulver

Füllung:
300 g Milchreis (Fertigprodukt)
1/2 Teelöffel Zimt
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Zucker
1 kleine Dose Mandarinen
8 Blatt Gelatine
150 g Joghurt
600 ml Sahne

Außerdem:
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2 Esslöffel Puderzucker
weiße Kuvertüre
Zuckerblümchen

evtl. Zucker-Marinenkäfer
Schokoeier
gehackte Pistazien

Zubereitung:
Für den Boden das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit 1/3 des Zuckers steif schlagen.
In einer anderen Schüssel das Eigelb mit 2 Esslöffel warmen Wasser, den Zucker und den Vanillinzucker schaumig rühren.
Mehl mit Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen.
Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und die Mehlmischung darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Kochlöffel unterziehen.
Einen Tortenring (Durchmesser 26 cm) am Boden fetten und die Masse einfüllen, dann glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten backen.
Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und erkalten lassen.
Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser etwa 10 Minuten einweichen.
Den Milchreis, Zimt, Vanillinzucker, Zucker und Joghurt in einer großen Schüssel verrühren.
Die Mandarinen gut abtropfen lassen.
Die Sahne steif schlagen.
Den Boden längs halbieren und eine Hälfte auf eine Tortenplatte legen. Diese mit einem Tortenring umstellen.
Die Gelatine (am Besten in der Mikrowelle) auflösen. Die Sahne mit einem Schneebesen unter den Milchreis heben. Die flüssige Gelatine dazu gießen und unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen dazu geben und unterheben. Die Hälfte der Füllung auf den Boden geben und glatt streichen, den zweiten Boden darauf geben und die restliche Füllung darauf verstreichen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ruhen lassen, besser noch über Nacht.
Den Tortenring mit einem Messer von der Torte lösen.
Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Puderzucker steif schlagen. Die Torte damit rundherum bestreichen, die restliche

Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und die Torte garnieren. Die weiße Kuvertüre mit einem Gurkenhobel zu feinen Spänen reiben. Die Torte damit bestreuen. Die Pistazien auf den Rand streuen und mit Zuckerblümchen und Schokoeiern verzieren.