Schneeballtorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 3 Eiweiß
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 65 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

beide Füllungen:

- 12 Blatt Gelatine
- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 600 g Schmand
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 gehäufte Esslöffel Zucker
- 600 g Sahne
- 100 g Getränkepulver (z.B. Quick von Marco Polo)

Außerdem:

- Kakao zum bestäuben

Zubereitung

1. Für den Boden das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
2. Eigelb einzeln darunter schlagen. Puddingpulver mit Mehl mischen und unterheben.
3. Eine Springform fetten und die Masse einfüllen und glatt streichen.
4. Im Vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 25 Minuten backen.
5. Für die Füllung 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Schmand, 1 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 125 ml Mandarinensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Creme rühren. Zum Schluss die Mandarinen unterheben.
6. Einen Tortenring um den Boden legen und die Füllung einfüllen und glatt streichen.
7. Torte mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. In der Zwischenzeit die 2. Füllung zubereiten. Dabei die restlichen 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
9. Sahne steif schlagen und dabei 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Esslöffel Zucker einrühren.
10. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Zum Schluss das Getränkepulver unterziehen.
11. Für 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

12. Mit einem Eisportionierer oder Esslöffel Kugeln aus der 2. Füllung formen und auf die Torte setzen. Nochmals für einige Stunden (besser noch über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

13. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und mit etwas Kakao bestäuben.