Sekt-Mandarinen-Torte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- abgeriebene Schale von einer unbehandelter Zitrone
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 50 g zerlassene, abgekühlte Butter

Füllung:

- 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 sehr frische Eigelb
- 50 g Zucker
- 125 ml Sekt
- abgeriebene Schale und Saft von einer unbehandelter Zitrone
- 2 sehr frische Eiweiß
- 100 ml Sahne

- 1 kleine Dose Mandarinen

Außerdem:

- 300 ml Sahne
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Baiser
- 75 g weiße Kuvertüre
- 100 g Mandarinen
- 1 Teelöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Boden die Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker mit Zitronenschale mischen, dazu geben und unterrühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Die flüssige Butter unterziehen.

2. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 25-30 Minuten backen.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen.

4. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden, den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einen Tortenring umstellen.

5. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und den Boden einstreichen.

6. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Eigelb und

Zucker cremig schlagen, Sekt, Zitronenschale und -saft unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren.

7. Wenn die Eigelbmasse beginnt dicklich zu werden, Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter die Masse heben. Die gut abgetropften Mandarinen zum Schluss unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Biskuit streichen, den zweiten Boden darauf legen, die restliche Creme darauf streichen. Den dritten Boden darauf geben. Die Torte für einige Stunden kalt stellen, besser noch über Nacht.

8. Für die Garnierung die Sahne mit dem Puderzucker und Sahnesteif (nach Anleitung auf der Verpackung) steif schlagen und die Tortenoberfläche und -rand damit einstreichen.

9. Die Kuvertüre in Späne schneiden und das Baiser in einer Plastiktüte mit einem Rollholz zerbröseln. Abwechselnd auf der Tortenoberfläche verteilen.

10. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit den Mandarinen belegen.