

Apfel-Mandarinen-Törtchen

ca. 6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
70 g Braunzucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
70 g glattes Mehl
10 g Backkakao

Apfel-Gelee:

190 ml Wasser
1 roter, entkernter, klein geschnittener Apfel
2 EL Zucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Mandarinen-Kefir-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
abgeriebene Schale von 1 Mandarine
Saft von 2 Mandarinen
60 g gesiebter Staubzucker
360 g Kefir
⅓ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Mandarinspalten
geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Schoko-Dekor Ornamente

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Braunzucker und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse rechteckig (16 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Biskuitscheiben ausstechen:

Aus dem erkalteten Biskuit 6 Scheiben (8 cm Ø) ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Dessertringen umstellen.

3 Apfel-Gelee:

Für das Gelee Wasser mit Apfelstücken, Zucker und Vanille Paste zum Kochen bringen. Tortengeleepulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit einem Esslöffel auf die Dessertringe aufteilen und kalt stellen.

4 **Mandarinen-Kefir-Creme:**

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mandarinschale und -saft, Staubzucker und Kefir verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf die Dessertringe aufteilen und ca. 40 Min. kalt stellen.

5 **Zum Verzieren:**

Die Törtchen mit Mandarinspalten, Schlagobers und Schoko-Dekor beliebig verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen weihnachtlichen Geschmack zur Biskuitmasse 1 Prise Lebkuchengewürz und zum Gelee jeweils 1 Prise Lebkuchengewürz und Zimt geben.