

Vanille-Topfentraum mit Mandarinen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

100 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
65 ml Speiseöl

Topfencreme:

250 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)
150 g gesiebter Staubzucker
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l geschlagenes Schlagobers
175 g Kompottmandarinen

Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies
Creme Vanille
150 ml Milch
150 ml flüssiges Schlagobers

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Topfencreme:

Für die Topfencreme Topfen und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Mandarinen einrühren. Die Creme gleichmäßig auf die Torte streichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.



② Zum Verzieren:

Zum Verzieren Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers zubereiten. Mit Hilfe eines lauwarmen Esslöffels Nockerln formen und die Torte damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Topfenmasse die Kompottmandarinen gut abtropfen lassen.

