



Laktosefreie Mandarinentorte

Zeit gesamt
8h

Zubereitungszeit
8h

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	150 g
Vanillinzucker	8 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	1 TL
Speisestärke	25 g
Mandarinen aus der Dose	600 ml
Blattgelatine	10 St.
Joghurt, laktosefrei	1000 g
Puderzucker	50 g
Tortenguss	12 g
Wasser	100 ml
Orangensaft	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelbe mit 150 g Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Stärke mischen. Mehlmischung mit Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Masse in die Springform füllen und im Ofen ca. 30 Min. backen. Anschließend Biskuit vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Biskuitboden zurück in die Springform geben. Die Hälfte der abgetropften Mandarinen auf dem Biskuitboden verteilen.
4. In einer Schüssel Joghurt und Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei niedriger Temperatur leicht erwärmen, schmelzen lassen und 2–3 EL Joghurtmasse einrühren. Unter die übrige Joghurtmasse ziehen und auf den Kuchenboden geben. Im Kühlschrank für ca. 4 Stunden fest werden lassen.
5. Anschließend in einem Topf Tortenguss mit Wasser und Orangensaft verrühren und auf mittlerer Stufe unter Rühren aufkochen. Übrige Mandarinen auf der Joghurtcreme verteilen. Tortenguss darübergeben und weitere ca. 3 Stunden fest werden lassen. Anschließend Mandarinentorte aus der Springform nehmen, nach Belieben garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	151 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	2 g