Vogelsberger Schneeball-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:

3 Eiweiß
100 g Zucker
3 Eigelb
1 P. Vanillepuddingpulver
bis 100 g mit Mehl auffüllen

1. Füllung:

6 Blatt Gelatine
600 g Schmand
2 P. Vanillinzucker
1 EL Zucker
125 ml Mandarinensaft
2 Dosen Mandarinen

2. Füllung:

6 Blatt Gelatine
600 g Sahne
3 P. Vanillinzucker
100 g Getränkepulver Orange

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 15min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß im *Schlagkessel* steifschlagen. Zucker einrieseln lassen, Eigelb hinzufügen. Mehl und Puddingpulver mit dem *Müllermeister* über die Masse sieben und mit dem *Softliner gross* unterheben. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, *Margerite* daraufstellen. Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen.Schmand, Zucker und Mandarinensaft verrühren, Mandarinen mit dem *Softliner gross* unterheben. Gelatine nach Anleitung verarbeiten. Füllung auf den kalten Biskuitboden geben und festwerden lassen.

2.Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen, Gelatine auflösen undangleichen. Orangenpulver unter die Sahne ziehen. Füllung imSchlagkessel festwerden lassen. Mit einem Eisportionierer Kugelnabstechen und auf die Torte schichten, den Eisportionierer zwischendurch in heisses Wasser tauchen.

Nach Belieben mit Kakao bestäuben.

Variationen:

VerwendenSie bei der Füllung Sekt anstelle von Mandarinensaft. DasOrangengetränkepulver kann auch gegen Zitrone oder Himbeereausgetauscht werden.

Hinweis:

Blattgelatinevor der Verarbeitung im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und nachAnleitung auflösen. Durch esslöffelweises Zufügen der Füllung bzw.Sahne in die Gelatine werden die Temperaturen einander angeglichen.