

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 Mandarinen-saft
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 Mandarinen-saft 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 und angleichen. Orangenpulver unter die Sahne ziehen. Füllung im *Schlagkessel* festwerden lassen. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und auf die Torte schichten, den Eisportionierer zwischendurch in heisses Wasser tauchen.

Nach Belieben mit Kakao bestäuben.

Variationen:

Verwenden Sie bei der Füllung Sekt anstelle von Mandarinen-saft. Das Orangengetränkepulver kann auch gegen Zitrone oder Himbeere ausgetauscht werden.

Hinweis:

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