

Winterliche Mandarinen-Torte mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

(winterliche Eierlikörtorte 26 cm Ring/Springform)

Für den Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin
120 g Mehl
60 g weiche Butter
Salz, Vanille, Zitrone

Für den Geleekern:

2-3 Mandarinen
20 g Zucker
1 Prise Vanille
1 Prise Sternanis gemahlen
1,5 Blatt Gelatine

Für die Spekulatiusmousse:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
60 g Zucker
Vanille
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Kardamom
3 Blatt Gelatine
100 g kleingehackte Spekulatius
50 g weiße Kuvertüre
350 g geschlagene Sahne



Zubereitung

Biskuit:

1. Zuerst werden die Eier zusammen mit einer Prise Salz, etwas Vanillemark und Zitronenabrieb, dem Mondamin und dem Zucker erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.

2. Danach wird das Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste Butter ebenfalls vorsichtig untergehoben (großer Kochlöffel oder Spachtel).

[Link zum Rezept: Winterliche Mandarinen-Torte mit dem Gelben Klassiker](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Winterliche Mandarinen-Torte mit dem Gelben Klassiker

3. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleideten Ring oder in eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 35 Min.

4. Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vor dem eigentlichen Tortenbacken zu erstellen, dadurch erhält er die richtige Stabilität.

Geleekern:

5. Mandarinen schälen, in lauwarmem Wasser ca. 10 Min. einweichen und anschließend das Weiße an der Haut vorsichtig abreiben. Danach 150 g der Mandarinenfilets zusammen mit dem Zucker und je einer Prise Vanille und Sternanis pürieren. (Für den Belag der Torte einige Mandarinen-Stückchen beiseite legen.)

6. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit etwas Mandarinenpüree in einem Topf auf dem Herd auflösen und mit dem restlichen Mandarinenpüree vermischen.

7. Das lauwarme Mandarinengelee nun in einen mit Backpapier (Plastikfolie) eingeschlagenen Ring (Springform) einfüllen und einfrieren.

8. Nach dem Erkalten das Gelee aus dem Ring bzw. aus der Springform lösen.

Zubereitung Spekulatiusmousse:

9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

10. Kuvertüre im Wasserbad (50°C) auflösen.

11. Das Ei, die Gewürze und die gelöste Kuvertüre in einer Rührschüssel gut mit einem Schneebesen vermischen.

12. Ausgedrückte Gelatine zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig auflösen und unter die Masse heben.

13. Die kühle, geschlagene Sahne zusammen mit den gehackten Spekulatius mit dem Schneebesen zügig unterheben.

Fertigstellen der winterlichen Eierlikörtorte:

14. Vom Biskuitboden eine dünne Lage quer abschneiden (ca. 1,5 cm dick).

15. Den Metall-Ring vom Biskuitbacken dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder Torteneinleger stellen. Die dünne Lage Biskuitboden in die Form legen.

16. Jetzt die Hälfte der fertigen Mousse einfüllen und verstreichen, dann den gefrorenen Geleekern einlegen. Danach die zweite Hälfte der Mousse auffüllen und glattstreichen.

17. Jetzt noch nach Belieben mit einigen Mandarinen-Stückchen verzieren.

18. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist.

[Link zum Rezept: Winterliche Mandarinen-Torte mit dem Gelben Klassiker](#)