

Verpoorten-Festtagstorte "Schoko-Mandarinen-Torte"

Zutaten

Backwettbewerb Herbst - Winter

Biskuitböden:

Schokoboden:

100 g Zucker
100 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Backpulver
4 kleine Eier
10g Kakaopulver

Heller Boden:

100 g Zucker
100 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Backpulver
4 kleine Eier

Belag:

Aprikosenkonfitüre
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Füllung:

50 g Schokosplitter
10 Blatt Gelatine
600 g Mandarinen (abgetropft)
600 g Quark
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Zucker
400 ml Sahne

Schokospiegel:

150 g Schokolade (feingerieben)
100 g Sahne

Dekoration:



[Link zum Rezept: Verpoorten-Festtagstorte "Schoko-Mandarinen-Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten-Festtagstorte "Schoko-Mandarinen-Torte"

Schokostäbchen
200 g Sahne

Zubereitung

- 1.) Biskuitböden zubereiten: Backofen auf 180 Grad (oder Umluft 160 Grad) vorheizen. Beide Böden müssen getrennt zubereitet werden. Für beide Böden die Eier mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver (und für den dunkeln Boden auch Kakaopulver zugeben) mischen und die Mischung vorsichtig unter die Eiermasse heben. Gleichmäßig unterheben. Die Teige auf zwei gefettete Springformen (28 cm) verteilen, und die Böden 30 - 35 Minuten im Backofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und waagrecht halbieren. Es wird jeweils ein heller und ein dunkler Boden benötigt. Die anderen beiden Böden können für weitere Torten verwendet werden. Dunklen Boden mit Tortenring umlegen. Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Den hellen Boden darauf legen.
- 2.) Verpoorten-Mandarinenmasse: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mandarinen grob hacken. Quark mit Zucker und Eierlikör cremig rühren. Mandarinen und Schokosplitter unterziehen. Schlagsahne steif schlagen und kühlen. Gelatine ausdrücken und wie gewohnt auflösen. Leicht abkühlen lassen. Ein paar Löffel Quarkmasse einrühren, dann die Gelatine-Quark-Mischung zur Quarkmischung geben. Sahne unterheben und die Masse auf den Tortenboden geben. Glattstreichen und 4 Stunden kühlen.
- 3.) Schokospiegel: Feingeriebene Schokolade mit Sahne vorsichtig in einem Topf schmelzen. Die Masse muss gleichmäßig dunkel sein und darf nicht zu heiß werden. Lieber nochmals etwas abkühlen lassen. Die noch flüssige Mischung vorsichtig auf der festen Quarkmasse verteilen, gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4.) Dekoration: Sahne steif schlagen mit einer Spritztüle Tupfer aufspritzen. Mit Schokostäbchen dekorieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Festtagstorte "Schoko-Mandarinen-Torte"](#)