

Eierlikör-Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen

Zutaten

Für den Teig der Eierlikör-Käse-Sahne-Torte:

- 170 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 170 g Zucker
- Vanillemark
- 1 Prise Salz
- 170 g weiche Butter
- 4 Eier
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Füllung der Eierlikör-Käse-Sahne-Torte:

- 2 Pkg Gelatine gemahlen weiß
- 150 ml kaltes Wasser
- 180 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 kg Speisequark 40% Fett
- etwas abgeriebene Orangenschale
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 500 g kalte Schlagsahne
- 1 Dose Mandarinen , den Saft zuvor abgiessen

Zubereitung

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Füllung der Eierlikör-Käse-Sahne-Torte:

Gelatine mit Wasser anrühren, etwa 5 Min. quellen lassen. Zucker, Vanillinzucker, Quark und Orangenabrieb gut verrühren. Gequollene Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Erst etwa 4 EL der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darum legen. Etwas Quark-Sahne-Masse einfüllen, kleine geschnittene Mandarinstücke darauf verteilen, die restliche Quark-Sahne-Masse geben und glatt streichen. Oberen Tortenboden auf die Füllung legen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Schmeckt auch lecker mit Erdbeeren!



[Link zum Rezept: Eierlikör-Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen](#)

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