

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Scherben-Mandarinen-Torte

Für ca. 16 Stücke

Zutaten

Für die Scherben

- 160 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei (Größe M, ca. 50 g)
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g saure Sahne
- 500 ml Raps- oder Sonnenblumenöl

Für den Mandarinenboden

- 350 g Bio-Mandarinen (ca. 4 - 5 Stück)
- 5 Eier (Größe M, ca. 5 Stück)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln

Für die Mandarinsahne

- 2 Bio-Mandarinen
- 5 Blatt Gelatine
- 500 g Orangen- oder Mandarinsaft
- 2 Eigelb (Größe M, ca. 40 g)
- 10 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 200 g Frischkäse
- 500 g Sahne

Zubereitung

1. Mehl sieben. Ei, Zucker, Salz und saure Sahne glattrühren.
2. Das Mehl zufügen und zu einem ausrollfähigen Teig glattarbeiten (evtl. braucht man etwas mehr Mehl)
3. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Teig etwa 2 – 3 mm dick ausrollen und in Rauten oder Streifen schneiden.
5. Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Rauten bzw. Streifen darin von beiden Seiten ca. 1 Minute goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die Mandarinen mit heißem Wasser überbrühen und die Stielansätze abschneiden.
7. Anschließend die Mandarinen komplett mit Schale (evtl. vorhandene Kerne entfernen) mit einem Pürierstab pürieren.



8. Eier, Zucker, 25 ml Wasser und Salz ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine hell schaumig schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
9. Das Mehl sieben und mit den gemahlenden Mandeln vermischen.
10. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die pürierten Mandarinen unter die schaumige Eimasse heben. Mehl-Mandelgemisch unterziehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 - 35 Minuten backen. Herausnehmen und aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
11. Mandarinen heiß abspülen und trocken reiben. Die Schale einer Mandarine dünn abreiben. Beide Früchte schälen in Segmente teilen, abdecken und beiseite stellen.
12. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
13. Vom Saft 50 ml Saft abnehmen und mit Eigelb und Stärke verrühren.
14. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit übrigem Saft ablöschen, Mandarinschale untermischen. Alles ca. 10 Minuten auf etwa 200 ml einkochen lassen.
15. Angerührte Eigelb-Saft-Mischung unterrühren, dabei nicht mehr stark kochen lassen.
16. Die Gelatine ausdrücken, ebenfalls unterrühren und alles abkühlen lassen.
17. Den Frischkäse in einer Schüssel glattrühren. Sahne steif schlagen.
18. Frischkäse und abgekühlten Mandarinenfond verrühren. Sahne unterheben.
19. Den Mandarinenboden einmal waagrecht durchschneiden.
20. Den Boden mit einem 6 cm (Ø 26 cm) hohen Torten- oder Springformring umschließen. Die Mandarinsahne einfüllen. Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen und fest werden lassen.
21. Danach die Torte aus dem Ring lösen und in 16 Stücke teilen. Auf jedes Stück ein Mandarinenfilet legen. Mit den Scherben dekorieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.