



23. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Mandarinentorte

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eigelb
4 Eiweiß
100 g gemahlene Haselnüsse

Belag:

3 Dosen Mandarinen
2 Becher Sahne
1 Päckchen Tortenguss
100 g Zucker

Zubereitung:

Das Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren.
Mehl und Backpulver hinzufügen. Den Teig in eine eingefettete Springform geben.
Eier trennen und Eischnee mit dem Zucker steif schlagen.
Die Haselnüsse unterheben und auf den Teig streichen.
Zusammen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen den Kuchen an der Schnittstelle der Eiweiß-Nussmasse durchschneiden.
Die untere Hälfte mit 3 Dosen abgetropften Mandarinen belegen.
Den Tortenguss mit 250 ml des aufgefangenen Mandariniensaftes zubereiten und über die Mandarinen geben. Die Sahne steif schlagen und darauf verteilen.
Den Eischnee-Nussdeckel auflegen und mit Puderzucker bestäuben.

Lea Strack (Grundschule Berghausen)