



MANDARINENTORTE MIT RICOTTA

ZUBEREITUNG

1. Tortenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Biskuit Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale min. 10 Min. gut schaumig schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen.
3. Mehl versieben und unter die Masse heben, in die Tortenform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und gut auskühlen lassen. Die abgetropften Mandarinspalten eng nebeneinander auf den Tortenboden legen.
4. Für die Ricottacreme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Ricotta und Staubzucker glatt rühren. Zitronensaft aufkochen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Ricottamasse vermischen und das gekühlte Schlagobers vorsichtig unterheben. Alles auf den gekühlten Tortenboden gießen und glatt streichen. Für ca. 4 Stunden kalt stellen.
5. Für das Mandarinengelee Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Mandarinspalten, Mandarinsaft und Honig fein pürieren. Gelatine gut ausdrücken, mit 2 EL von der pürierten Mandarinenmischung vermengen und warm auflösen, aber nicht kochen. Mit der restlichen Mandarinenmischung verrühren und über die gekühlte Creme verteilen, für ca. 1 Stunde kalt stellen und aus der Form heben.



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM MIT 24 CM DURCHMESSER

Biskuit:

- 2 Eier
- 70 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 30 ml (= 3 EL) Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 70 g Mehl

Ricottacreme:

- 250 g Ricotta
- 80 g Staubzucker
- Saft von 2 Zitronen
- 4 Blätter Gelatine
- 200 ml Schlagobers
- 2 Dosen (350 g abgetropft) Mandarinspalten

Mandarinengelee:

- 175 g Mandarinspalten (Dose: abgetropft)
- 175 ml Mandarinsaft (Dose)
- 1 EL Honig
- 4 Blätter Gelatine

Garnitur:

- 70 g gebrannte Mandeln