



Cranberry-Mandarinen-Torte

Frische Cranberries werden etwa von September bis Dezember angeboten. Getrocknete Cranberries sind etwas kleiner und weich, etwa wie Rosinen. Wenn Sie die getrockneten Cranberries mit wenig Wasser etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann können Sie die getrockneten Cranberries wie frische Cranberries verwenden. Sie sind dann aber etwas fester und nicht so aromatisch wie frische Cranberries.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/cranberry_mandarinen_torte.html

Zutaten:

Für den Apfel-Biskuit mit Nüssen:

- 150 g grob gehackte Pekannüsse, Cashewnüsse oder Walnüsse
- 2 mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt und grob gerieben
- 1 Essl. Zitronensaft
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 250 g Zucker
- 200 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver

Für den Tortenbelag:

- 1 Dose Mandarin-Orangen
- 125 ml Mandarinsaft und Wasser
- 75 g Zucker
- 1 Teel. Speisestärke
- 200 g frische Cranberries / Moosbeeren

Für die Tortensahne:

- 600 ml gut gekühlte Schlagsahne
- 50 g / 3 Esslöffel Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif



Zubereitung:

Für die Cranberry-Mandarinen-Torte die Nüsse grob hacken. Die Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln, und mit dem Zitronensaft mischen.

Den Boden einer 26 cm-Springform mit Backpapier auslegen und dann den Springform-Rand aufspannen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter / Oberhitze vorheizen.

Mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) Eier, Vanillezucker und Salz kurz aufschlagen. Dann 250 g Zucker langsam einrieseln lassen und die Eiermasse 5 Minuten lang hell und schaumig schlagen.

Die geriebenen Äpfel und die gehackten Nüsse in die Eiermasse rühren. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen, auf die Eiermasse sieben, und dabei gleichzeitig vorsichtig unterheben.

Die halbe Biskuit-Masse in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen, und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Den Boden gleich aus der Form nehmen und mit der restlichen Biskuit-Masse einen zweiten Boden backen.

Für den Tortenbelag die Mandarin-Orangen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Fruchtsaft auffangen. Den Fruchtsaft mit Wasser auf 125 ml ergänzen und mit 75 g Zucker in einem Topf erhitzen. Die gewaschenen Cranberries dazu geben und 2 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit 2 Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren, in die heißen Cranberries geben, und unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Dann die Cranberries von der Herdplatte nehmen.

Die gut gekühlte Sahne schlagen bis sie fast steif ist. 50 g Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif mischen und erst jetzt in die Schlagsahne einrieseln lassen. Dabei die Sahne fertig schlagen.

Einen Tortenboden mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen und mit 2/3 der Schlagsahne bestreichen. Den zweiten Boden mit der Oberseite nach oben auf die Sahne legen. Die Mandarin-Orangen um den Tortenrand legen und die Tortenmitte mit den noch warmen Cranberries belegen.

Den Tortenrand mit Schlagsahne eben verstreichen. Die restliche Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Flach- oder Sterntülle füllen und die Schlagsahne in senkrechten Linien auf den Tortenrand spritzen. Die Cranberry-Mandarinen-Torte bis zum Verzehr kalt stellen.