

Mandarinen-Schmand-Torte oder „Marbacher Sängerknaben-Torte“, kurz: MSK-Torte



Das brauchst du:

Für den Biskuit:

6 Eigelb, 6 Eiweiß,
6 Esslöffel warmes Wasser
120 g Zucker
100 g Mehl
100 g Kartoffelmehl

Für die Fülle:

2 Dosen Mandarinen
1 Packung Tortenguss

Für die Creme:

1 Becher Sahne, 2 Becher Schmand
Schale einer Bio-Limette
80 g Zucker
6 Blatt Gelatine
Etwas gemahlene Zimt

So machst du´s richtig:

1.) Trenne die Eier und schlage das Eigelb schaumig.

- 2.) Schlage das Eiweiß schaumig.
- 3.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 4.) Gib etwa 1/3 des Zuckers ins Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Gib die restlichen 2/3 des Zuckers in die Eigelbmasse und schlage ebenfalls so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 6.) Mische das Mehl und das Kartoffelmehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
- 7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel unter (nicht mehr mit dem Rührgerät!)
- 8.) Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe den Teig genau 40 Minuten im Backofen.
- 9.) Nimm den Teig aus dem Backofen und lasse ihn auskühlen.
- 10.) Schneide den Biskuit in zwei Hälften durch.
- 11.) Koche den Tortenguss so, wie es auf der Packung steht.
- 12.) Gib die Mandarinen in den fertigen Tortenguss und verteile diese Masse auf dem unteren Boden.
- 13.) Rühre die Sahne fest.
- 14.) Gib die Sahne, den Schmand und den Zucker in eine Schüssel und rühre diese Masse durch.
- 15.) Reibe die Schale der Limette in diese Masse und rühre nochmals durch.
- 16.) Weiche die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser etwa 3 Minuten ein.
- 16.) Drücke die Gelatine mit der Hand aus und lass sie in einem Topf auf dem Herd zerschmelzen (nicht aufkochen, denn dann hat die Gelatine keine Wirkung mehr!)
- 17.) Gib nun einen Schöpfer der Schmand-Sahne in die Gelatine und rühre durch (so etwas nennt man „**Angleichen!**“.)
- 18.) Gib nun diese angegliche Gelatine zurück in die Schüssel mit der Schmand-Sahne.
- 19.) Rühre alles noch mal durch.
- 20.) Öle nun einen Tortenring mit neutralem Speiseöl ein und gib Zucker auf den inneren Bereich des Tortenrings.
- 21.) Lege den Tortenring um den Biskuitboden.
- 22.) Nun hast du die Wahl: Entweder du gibst die gesamte Sahnecreme auf den Boden und lässt sie im Kühlschrank 2 Stunden stocken, oder du gibst nur die Hälfte auf den Boden und legst den zweiten Boden darauf. Dann musst du als Topping die andere Hälfte der Sahne drauf tun.
- 22.) Am Ende gibst du kurz vor dem Servieren noch etwas Zimt auf die Torte.