

Mandarinen-Charlotte







Ich liebe es neue Rezepte auszuprobieren oder einfach Lebensmittel zusammenzufügen. Zur Auswahl für eine Torte ohne einzukaufen, war Mascarpone, Obers, 2 Dosen Mandarinen und auch eine Flasche Pikkolo Sekt – die ich als Glücksbringer mit einem Marienkäfer verziert, geschenkt bekam. Daraus wurde eine Mandarinen-Charlotte, schmeckt sehr gut, für Kinder einfach den Sekt mit dem Saft von den Mandarinen ersetzen.

Zutaten für 1 Torte mit 26 cm Durchmesser:

Teig für die Roulade:

5 Eier

120 g Staubzucker (Puderzucker)

150 g Mehl universal

Weiters:

250 g Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre)

Creme:

400 g Mascarpone

250 ml Obers (Sahne)

80 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pikkoloflasche Sekt ca. 200 ml

6 Blatt Gelantine

1 Dose Mandarinen (314ml)

Belag:

1 Dose Mandarinen (314ml)

1 Pkg. helles Tortengeleepulver (Tortengusspulver)

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, danach sehr zügig als erstes den Staubzucker, danach die Eidotter (Eigelb) und zum Abschluss das Mehl unterrühren. Die Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 15 – 20 Minuten backen. Das Biskuit auf ein leicht gezuckertes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und sofort mit der Marillenmarmelade bestreichen und einrollen, danach auskühlen lassen.

Für die Creme, die Gelantine im kaltem Wasser einweichen und eine Dose Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 100 ml Mandarinenensaft erwärmen, soll nicht kochen, die eingeweichte, ausgedrückte Gelantine mit einem Schneebesen unterrühren und vollständig auflösen, danach den Sekt einrühren. Kurz überkühlen lassen, sollte aber noch nicht zu gelieren anfangen. Den Mascarpone mit dem Staubzucker verrühren und das Obers steif schlagen. Unter die Mascarpone-Zuckermischung, nun die Mandarinenensaft-Sektmischung einrühren, das steifgeschlagene Obers unterheben und als letztes die Mandarinen untermischen.

Nun die erkaltete Roulade in 18 Scheiben schneiden und eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser damit auslegen. Die Creme einfüllen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Creme fest ist, kann die Torte mit noch einer Dose abgetropfter Mandarinen belegt werden und darauf wird Tortengelee das nach Anleitung gemacht wird, verteilt.