

Wolkentorte



Zutaten für den Biskuitteig:

3 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
1 Päckchen Vanillesaucen Pulver
0,5 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

10 Blatt Gelatine
350 g Mandarinen aus der Dose
600 g Creme fraiche oder Schmand
2 Päckchen Vanillezucker

Für die Wolken:

2 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
10 g Puderzucker

Backzeit ca. 20 min bei 160 Grad.

Für den Teig Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Saucen Pulver mit dem Backpulver mischen und Löffelweise unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und ca. 20 min backen. Den Boden vollständig erkalten lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Mandarinen abtropfen lassen und ein wenig Saft für die Gelatine auffangen. Creme fraiche mit Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze mit ein wenig Mandarinsaft auflösen. Mit 2-3 Esslöffel Creme fraiche Masse verrühren, dann unter die restliche Masse verrühren. Mandarinen unterheben und auf dem Boden verstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Wolken die Gelatine einweichen. Sahne zusammen mit dem Puderzucker fast steif schlagen, Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Die Sahne weiter schlagen und die lauwarmer Gelatine langsam unter Rühren dazu gießen. Die Sahne mit einem Löffel wolkenartig auf der Füllung verteilen. Die Torte nochmals 2 Stunden kalt stellen.