Orangen-Mandarinen-Torte



Mit Orangen und Mandarinen

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Naturjoghurt
- 3 Orangen
- 8 Mandarinen
- 10 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Schokoladenstreusel als Deko hatten gefehlt

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Orangen und Mandarinen schälen, putzen, Spalten quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen und auflösen. Joghurt über die Orangen und Mandarinen geben und alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Torte im Kühlschrank aufbewahren,

Guten Appetit!