

MANDARINEN KNUPSERKUPPEL

Knusper, Knusper, Knäuschen, wer knuspert an meiner Kuppel?

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuitteig Zucker mit Vanillezucker, Eiern und Salz auf 45°C erwärmen und schaumig schlagen. Wasser, Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver untermelieren. Eine Springform (26cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und 25-30 Minuten backen, anschließend auskühlen. Den Biskuit am besten einen Tag vorher zubereiten. Einen Drittel Boden und eine dünne Scheibe Biskuit waagrecht abschneiden, den Rest für die nächste Torte aufbewahren.

Für die Mandarinencreme Mandarinenensaft, Orangensaft, Püree, Zucker, Eier und Puddingpulver vermischen und aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Den dickeren Biskuitboden mit 120g Mandarinencreme bestreichen. Den dünnen Biskuitboden mit Mandarinenpüree und Orangensaft tränken.

Für die Mandarinen-Sahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit etwas Mandarinenensaft auflösen. In die abgekühlte Mandarinencreme einrühren.

Schlagsahne (mit Sahnesteif) aufschlagen und unter die Mandarinen-Gelatine-Masse ziehen.

Eine Kuppelform oder eine Springform (26cm) dünn einfetten und mit Puderzucker abstauben. Die Hälfte der Mandarinen-Sahne in die Form füllen, 100g Mandarinen einstreuen, den dünnen Biskuitboden einlegen. Wieder etwas Mandarinen-Sahne einfüllen und abermals 100g Mandarinen einstreuen, mit der restlichen Mandarinen-Sahne bedecken, den dickeren Biskuitboden mit der Mandarinencremeseite zur Creme hin auflegen. Die Torte mindestens 3 Stunden anfrieren. Kuppelform stürzen und mit einem Bunsenbrenner aus der Form lösen. Sofort komplett mit kleingehackten Schokobutterkekse bestreuen, mit Puderzucker übersieben und mit zwei kleinen Schokobutterkekse und Mandarinen-scheiben garnieren.

BISKUITBODEN

180g Zucker
20g Vanillezucker
300g Eier (ca. 7-8 Eier)
1 Msp. Salz
30ml Wasser
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
30g Vanille Puddingpulver

MANDARINENCREME

150ml Mandarinenensaft
150ml Orangensaft
150g Mandarinenpüree
150g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
20g Puddingpulver

TRÄNKE

50g Mandarinenpüree
50ml Orangensaft

MANDARINENSAHNE

Restliche Mandarinencreme
6 Blatt Gelatine
Etwas Mandarinenensaft
500g Schlagsahne
Evtl. 1-2 Pck. Sahnesteif

Puderzucker zum Abstauben
200g Mandarinen

KNUSPERSCHICHT

Ca. 150g Schokobutterkekse
Puderzucker
Einige Mandarinenstücke