



Mascarpone-Torte

Mascarpone-Torte mit Mandarinen und einem Boden aus Löffelbiskuits. Torte aus dem Kühlschrank.

Zutaten:

2 Dosen Mandarinen a 175g Abtropfgewicht
500g Mascarpone
7 Eßlöffel Zucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
250g Löffelbiskuits

Margarine für die Springform

Zubereitung

Eine 26cm Springform mit Margarine ausfetten.

Mandarinen in einem Sieb abtropfen, dabei den Saft auffangen. Mascapone mit Puderzucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Ein Viertel der Mandarinen beiseite legen, den Rest zum Mascarpone geben. Die Masse mit den Mandarinen solange mit dem Mixer bearbeiten bis die Mandarinstücke komplett zerfallen sind und die Masse gleichmäßig cremig ist.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Springform legen und mit etwas Mandarinsaft beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits auf die Creme legen und wiederum mit etwas Mandarinsaft beträufeln. Zum Schluß die restliche Mascarpone Creme auf den Biskuits verteilen und glattstreichen.

Die Torte mit den restlichen Mandarinen-Stückchen verzieren und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Zum servieren den Springformrand vorsichtig mit dem Messer lösen und abnehmen.