



Super Dickmann's Fruchttorte

Ein Potpourri der guten Laune ist diese traumhafte Torte mit Mandarinen, Quark und ganz vielen Schaumküsen. Ob Super Dickmann's oder Schoko Strolche – als schicke Dekoration für die Torte sind sie ein wahrer Hochgenuss.

Zeitaufwand: 2 Std.

Schwierigkeit

Zubereitungszeit: **1 Std.**

●●● Für Könner

Backzeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **30 Min.**

Zutaten

Für den Boden

- 1 TL Butter
- 4 Eier (M)
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver

Für die Füllung

- 12 Super Dickmann's
- 250 g Speisequark (40 % Fett)
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g saure Sahne
- 500 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 3 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht)

Für die Garnitur

- Dickmann's Schoko Strolche und Super Dickmann's

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 4 Esslöffeln kaltem Wasser steif schlagen. 175 g Zucker, Vanillezucker und die Eigelbe hinzufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 25 bis 30 Min. backen. Die Springform aus dem Ofen nehmen, den Boden herauslösen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung, die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit dem Speisequark, Zitronensaft, der sauren Sahne und dem übrigen Zucker verrühren. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Schlagsahne unter die Dickmann's Cremefüllung heben. Die Mandarinen abtropfen und 18 Stück beiseite stellen.

Den Tortenboden in der Mitte waagrecht halbieren. Eine Bodenhälfte auf einen Tortenteller setzen und mit den Mandarinen belegen. Ein Drittel der Füllung draufgeben und gleichmäßig verteilen. Den zweiten Tortenboden drauf setzen. Die übrige Füllung auf der Torte und um den Rand herum verteilen.

Die Torte mit den reservierten Mandarinen, Dickmann's und den Waffelböden verzieren.

Nach einem Rezept von Angela F. aus M.

