

Joghurt-Mandarinen Kuchen (runde Springform)

Zutaten für den Biskuit-Teig:

3 Eier
50 g Zucker
90 g Mehl
15 g Speisestärke
Salz

Zutaten für die Creme:

3 Dosen à 312 g Mandarinen
500 g Naturjoghurt
120 g Zucker
300 g Schlagsahne
6 Blätter weiße Gelatine
Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

Den Eischnee auf die Eischaummasse setzen und mit dem Mehl und der Stärke mischen, darüber geben und alles nach und nach unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen für ca. 30 min backen. Nach der Backzeit mit einem Holzspieß mittig in den Teig stechen. Wenn noch Teig am Spieß kleben bleibt, den Teig noch für wenige Minuten im Ofen lassen. Wenn kein Teig mehr anhaftet, ist der Boden fertig.

Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter / Ofenrost vollständig erkalten lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mandarinen über einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Anschließend die Mandarinen grob hacken / zerkleinern.

Den Joghurt mit dem Zucker und 3 EL Mandarinsaft verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem Topf erwärmen, 2 EL von dem Joghurt einrühren und anschließend unter die restliche Joghurtmasse mischen.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Als letztes noch die zerkleinerten Mandarinen vorsichtig in die Joghurt-Sahne Masse einrühren. Die Joghurt-Sahne-Mandarinen Creme nun auf den Boden geben und glattstreichen.

Ggf. als Unterstützung die Springform nochmals um den Boden legen und diese dann mit der Creme füllen.

Nun den Kuchen für ca. 3 Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen.

Nach Belieben nun noch mit Zimt bestreuen und genießen. ☺