



KÄSESAHNETORTE MIT MANDARINEN CHEESE CREAM CAKE WITH MANDARINS

26er Springform / 10 inch spring form

<p>Zutaten Teig</p> <p>5 Eier</p> <p>150g Zucker</p> <p>2 TL Backpulver</p> <p>1 TL Vanilleextrakt</p> <p>Prise Salz</p> <p>100g Mehl</p> <p>3 EL Stärke</p> <p>60g weiche Butter</p> <p>Abrieb einer Zitrone</p>	<p>Ingredients Batter</p> <p>5 eggs</p> <p>3/4 cups sugar</p> <p>2 tsp baking powder</p> <p>1 tsp vanilla extract</p> <p>pinch of salt</p> <p>2/3 cup flour</p> <p>3 tbsp starch</p> <p>1/4 cup softened butter</p> <p>zest of one lemon</p>
<p>Zutaten Sahnefüllung</p> <p>1 Dose Mandarinen (175g Abtropfgewicht)</p> <p>400ml Sahne</p> <p>2 Pk. Sahnesteif</p> <p>2 TL Vanillepaste</p> <p>1 TL Agar Agar</p> <p>60g Zucker</p> <p>500g Frischkäse</p> <p>Saft einer Zitrone</p> <p>gehobelte Mandeln</p> <p>Kokosflocken</p>	<p>Ingredients Creamfilling</p> <p>1 can mandarines (6 oz)</p> <p>2 cups whip cream</p> <p>2 tbsp cream stabilizer</p> <p>2 tsp vanilla paste</p> <p>1 tsp agar agar</p> <p>1/3 cup sugar</p> <p>2 cups cream cheese</p> <p>juice of one lemon</p> <p>shaved almonds</p> <p>coconut flakes</p>
<p>+ optional: eingefärbte Schokolade & Streudeko</p>	<p>+ optional: colored chocolate & sprinkles</p>

Zubereitung Teig

1. die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen
2. die Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt, Abrieb und Butter schaumig schlagen
3. trockenen Zutaten mischen und zur Eigelbmasse sieben und erneut mixen
4. das Eiweiß vorsichtig in drei Schritten unterheben und in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte Springform füllen
5. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Füllung

1. den Saft der Dosenmandarinen in einem Topf auffangen, den Saft einer Zitrone hinzupressen, Agar Agar und Zucker unterrühren und 2 Minuten quellen lassen
2. in der Zeit die Sahne mit Sahnesteif und Vanillepaste steif schlagen und kaltstellen
3. den Frischkäse schaumig schlagen und die Mandarinenflüssigkeit kurz aufkochen, dann von der Hitze nehmen und einen EL des Frischkäses in die heiße Masse rühren
4. diese für 15 min auskühlen lassen (an der Luft oder im Kühlschrank) und sobald sie einigermaßen abgekühlt ist während des Schlagens zum Frischkäse gießen
5. die steife Sahne vorsichtig unterheben und die Masse kaltstellen
6. den vollständig ausgekühlten Kuchenboden auf ein Cakeboard geben und einmal halbieren
7. den Boden mit Milch oder Mandarinenflüssigkeit tränken, einen Tortenring um den Kuchen spannen und $\frac{3}{4}$ der Sahnefüllung auf dem Boden glattstreichen
8. die Dosenmandarinen darauf gleichmäßig verteilen, mit gehobelten Mandeln bedecken und die andere Bodenhälfte darauf geben (diesen ebenfalls tränken)
9. den Kuchen mit Ring für circa 2-4 Stunden kaltstellen, anschließend den Ring entfernen, mit der restlichen Sahne einkleiden und den Kuchen rundum mit Kokosflocken bedecken
10. ich schmelze noch weiße Schokolade, gebe sie in eine Dosierflasche und spritze auf ein Backpapier Hasenohren auf, welche ich mit Streuseln verziere und sie anschließend in die Torte stecke, damit die Torte nach Ostern aussieht

Instructions Batter

1. separate eggs and beat egg whites with salt until stiff
2. beat egg yolks, sugar, vanilla, zest and butter until light and fluffy
3. combine dry ingredients and sieve into egg yolk mixture and beat again and then gently fold in egg whites in three steps
4. pour batter into greased and parchment paper lined baking pan or

springform and bake at 356°F for about 45 min (toothpick)

Instructions Creamfilling

- 1. drain the canned mandarins and catch juice in a saucepan, add juice of one lemon, agar agar and sugar and let sit for 2 minutes**
- 2. in the meantime whip cream with stabilizer and vanilla paste and refridgerate**
- 3. beat cream cheese until light and fluffy, bring juice in saucepan to quick boil, take off of heat and stir in 1 tbsp of creamcheese**
- 4. let mixture cool of for about 15 min (outside or in fridge) and once it isn't hot anymore add to creamcheese while beating**
- 5. gently fold in whipped cream and chill creamfilling**
- 6. cut fully cooled off cake in half and place bottom layer on a cake baord and soak with milk or more mandarin juice**
- 7. place a cake ring around bottom layer and add $\frac{3}{4}$ of creamfilling and smoothen**
- 8. place mandarins on cream, sprinkle with shaved almonds and top with upper cake layer (soak this one as well)**
- 9. chill cake with ring for about 2-4 hours, remove ring after that, use remaining cream to coat the cake and sprinkle all around with coconut flakes**
- 10. I melt candy melts, fill it in a squeeze bottle, pipe Easter bunny ears on parchment and decorate then with cake sprinkles to stick them into the cake – gives it a cute Easter look**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

