Käse-Sahne-Torte „Mandarine“

35 g Weizenmehl
35 g Stärkemehl
2 MSP Weinsteinbackpulver
2 Eier
2 EL Wasser
210 g Rohrzucker
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
200 ml Sahne
2 kleine Dosen Mandarinen
Saft von 1–2 Zitronen
Puderzucker zum Bestäuben
2 Msp. Stollengewürz
1/2 TL Vanille Bourbon gemahlen
2 leicht gehäufte TL Agar-Agar gemahlen
1 ML Bindino

Brennwert: 288 kcal (1207 kJ)
Broteinheiten: 2.50 BE

Zubereitung des Bodens: Weizenmehl mit Stärkemehl, Weinsteinbackpulver und Stollengewürz in einer Schüssel vermischen. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen und Eigelb mit Wasser und 60 g Rohrzucker schaumig rühren. Eischnee auf die Schaummasse geben, die Mehlmischung darüber sieben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Teig in eine am Boden gefettete Springform (26 cm ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 18 Minuten backen. Teig abkühlen lassen und horizontal durchschneiden. Den Deckel in 12 Kuchenstücke schneiden und beiseite stellen. Zubereitung der Füllung: Quark mit Mascarpone, Vanille und 130 g Rohrzucker verrühren. 20 g Rohrzucker mit Bindino vermischen. Sahne fast steif schlagen und das Bindino-Gemisch unterrühren. Mandarinen abgießen, Saft auffangen und 12 Mandarinenstücke beiseite legen. Saft bei Bedarf mit Zitronensaft auf 300 ml Gesamtflüssigkeit auffüllen. 2/3 des Saftes zum Kochen bringen, restlichen Saft mit Agar-Agar verquirlen und in den kochenden Saft einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen, dann die heiße Flüssigkeit sofort unter die Quarkmischung rühren. Fängt die Quarkmasse an fest zu werden, Sahne und Mandarinen unterheben. Einen Tortenring um den Biskuitboden stellen, Quarkmasse einfüllen und mit restlichen Biskuitstücken belegen. Torte 4 Stunden kühl stellen, dann den Tortenring entfernen. Mit Puderzucker bestäuben und Mandarinenstücken verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden
Portionen: 12 Stück