

Monika Nagls Rezept: Vanillekipferltorte







> 30 Min.

Min**.** Normal

Vegetarisch



Zubereitung

Für den Boden:

- 1. Vanillekipferl fein mahlen.
- 2. Mehl mit Backpulver und zerkleinerten Vanillekipferln in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles kurz auf niedrigster und dann kurz auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren.
- 3. Teig in die Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen
- 4. Springform in den vorgeheizten Backofen (170 Grad Celsius Ober-/ Unterhitze) für ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe.

Für die Creme:

- 1. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und einige Filets zur Dekoration beiseitelegen.
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillepaste verrühren. Sahne unter den Mascarpone rühren.

Fertigstellung:

- Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit der Creme bestreichen, danach mit den Mandarinen belegen. Ca. 1/3 der Creme darüber verteilen.
- 2. Den mittleren Boden auflegen und 1/3 der Creme darauf verstreichen.
- 3. Den oberen Boden auflegen, andrücken und die Torte mit der übrigen Creme wellenartig einstreichen.
- 4. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zutaten



Für den Boden:

- 100 g Vanillekipferl
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillepaste
- 250g Butter
- 4 Eier
- 4 EL Milch

Für die Creme:

- 2 Dosen (je 175 g) Mandarinen
- 400 g kalte Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 40 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 TL Vanillepaste

Für die Deko:

• ein paar Vanillekipferl