Monika Nagls Rezept: Vanillekipferltorte

> 30 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.
2. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillepaste verrühren. Sahne unter den Mascarpone rühren.

Fertigstellung:

1. 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