Artikel vom 10.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/milchschnitten-torte

Milchschnitten-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 Stücke):

Boden:

200 g Zucker

½ Flasche Bittermandelaroma

4 Eier

200 ml Sonnenblumenöl

200 ml Milch

1 TL Backpulver

200 g Mehl

100 g Kakao

Füllung:

1 Dose Mandarinen

250 g Mascarpone

500 g Quark (40 %)

500 ml Schlagsahne

Abrieb von ½ Biozitrone

8 Blatt Gelatine

5 EL Puderzucker

Außerdem: 20 Milchschnitten

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Eier und Aroma schaumig aufschlagen. Öl und Milch langsam einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und circa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Springform lösen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Boden oben glatt abschneiden. Den Abschnitt für die Dekoration beiseitestellen.

Für die Füllung die Mandarinen abtropfen, den Saft auffangen. Die Mandarinen in kleine Stücke schneiden. Mascarpone, Quark, Schlagsahne, Puderzucker und Zitronenabrieb

verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. 90 ml von dem Mandarinensaft in einem Topf erhitzen aber nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und in dem Saft auflösen. Den Topf vom Herd nehmen. Zunächst 1 EL, dann 2 EL der Creme unter die Gelatine rühren. Die Gelatine in die restliche Creme geben und alles gut verrühren.

Den Rand des Bodens mit der Creme einstreichen. Die Milchschnitten der Länge nach halbieren und an den Rand kleben. Den Tortenring um die Milchschnitten spannen. 5 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Mandarinen unter die restliche Creme heben und auf dem Boden verteilen. Die Creme glattstreichen und mit der Creme aus dem Spritzbeutel einen Rand spritzen. Den Abschnitt des Bodens fein zerbröseln und in der Mitte der Torte verteilen. Abschließend die Torte vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Julia Ernsting