

Trümmer-Torte

Böden

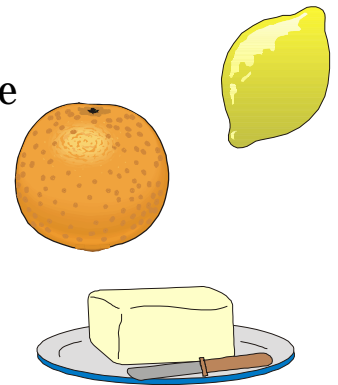
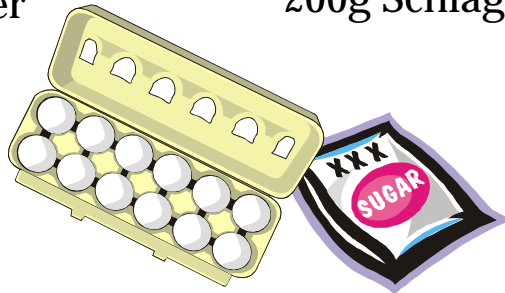
125g Butter (weich!)
125g Zucker
150g Mehl
4 Eigelb
1 Vanillezucker
2 gestr. TL Backpulver
ca. 3EL Milch

Baiser

4 Eiweiß
200g Zucker

Füllung

Saft einer Dose Mandarinen
Saft einer Zitrone
Saft einer Apfelsine
4-5 geh. TL Speisestärke
ca. 100g Zucker
200g Schlagsahne

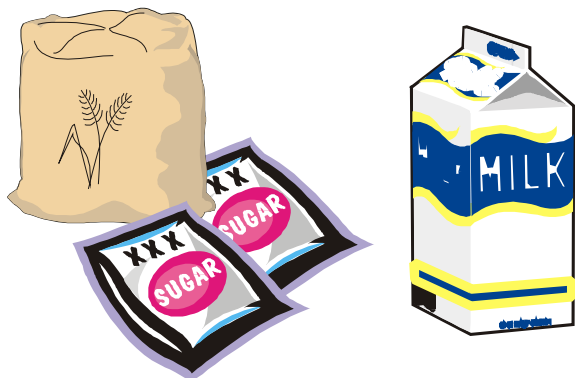


Zutaten für die Böden gut durchmischen, so dass der Teig glatt ist. Gegebenenfalls noch einige TL Milch verrühren. Teig gleichmäßig auf zwei gut gefettete Springformen (Ø 26cm) verteilen.

Für den **Baiserbelag** Eiweiß steif schlagen, Zucker einrühren. Masse gleichmäßig auf die beiden Böden verteilen.

Bei 180°C etwa 25 Minuten backen. (Holzstäbchentest: Teig darf nicht mehr klebrig sein.)

Für die Füllung den frisch gepressten Saft von Zitrone und Orange, sowie den Mandarinsaft in einem hohen Topf aufkochen lassen. Stärke und Zucker mit einigen TL Saft oder Wasser zu einer zähen Masse verrühren, nach dem Aufkochen zu dem Saft geben. Unter Rühren erneut kurz aufkochen lassen. Masse auskühlen lassen.



Sind sowohl die Böden, als auch die Masse ausgekühlt, Böden vorsichtig aus den Formen lösen, wobei ein Boden direkt auf die Servierplatte gelegt wird und einer als „Deckel“ bereit gehalten wird. Sahne schlagen und mit der Fruchtmasse verrühren. Gleichmäßig auf dem Boden verteilen, „Deckel“ aufsetzen. Gut gekühlt lagern!