

Schaf-Torte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Rührteig:**

350 g Mandarinen (Abtropfgewicht)
200 g Butter oder Margarine, weich
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Mandeln, gemahlen
100 g Magerquark

Rahm-Crème:

200 g Rahm, kalt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
100 g Magerquark

Zum Verzieren:

etwa 100 g Marshmallows
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Rainbow rot
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften
Glamour schwarz

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springformboden (Ø 26 cm) fetten. Tortenplatte bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschliessend den Magerquark kurz unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 45 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Springformrand lösen, entfernen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Rahm-Crème:**

Den Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Den Rahm mit Vanillin-Zucker und Rahmhalter steif schlagen. Magerquark kurz unterrühren. Die Schaf-Torte mit der Crème einstreichen.

④ **Zum Verzieren:**

Vor dem Servieren die Marshmallows in Scheiben schneiden (1 Marshmallow in je 4 Scheiben) und dekorativ als Wolle auf der Schaf-Torte verteilen, dabei in der Mitte das Gesicht frei lassen. 2 Marshmallows mit roter Zuckerschrift als Öhrchen dekorieren. Das Gesicht ebenfalls mit der Zuckerschrift aufmalen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte die Zuckerschrift etwas zu fest sein, einfach kurz in warmes Wasser legen, dann lässt sie sich leichter verarbeiten.
- Die Schaf-Torte lässt sich ohne Crème und Dekoration einfrieren.
- Beim Schneiden der Marshmallows, das Messer zwischendurch anfeuchten, dann klebt es nicht so.