SCHNEEBALLTORTE

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
1 Pk Vanillepudding
100g Mehl

600g Schmand
2 Pk Vanillezucker
1 Eßl Zucker
2 Dosen kleine Mandarinen
125ml Mandarinsaft
6 Blatt Gelatine

600g Sahne
3 Pk Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
100g Getränkepulver (z.B. Quensch) mit Orangengeschmack

Zubereitung:

Für den Biskuitboden Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Unter diese Masse das Eigelb unterheben. Den Inhalt des Päckchens Vanillepuddings mit Mehl auffüllen, damit es zusammen 100g werden und anschließend unterheben.

Das Ganze nun bei 170°C für ca. 25 Minuten backen.

Für die erste Masse zuerst beim Abtropfen der Mandarinen 125ml vom Saft auffangen. Den Schmand in eine Schüssel geben, Vanillezucker, Zucker und dem Mandarinsaft dazuschütten und alles zusammen aufschlagen. Mandarinstücke und aufgelöste Gelatine hinzugeben und gut durchrühren, damit die Mandarinstücke etwas zerkleinert werden. Diese Masse nun auf dem Biskuitboden verteilen.

Für die zweite Masse die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Das Getränkepulver hinzugeben und das Ganze gut durchrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren. Diese Masse für 6 - 8 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Wenn die Masse fest geworden ist, diese mittels eines Eisportionierers zu Kugeln formen und diese von der Mitte aus auf die Torte legen.