

# Der Kochklub für Jugendliche



## Friss dich dumm - Torte

### Zutaten

Für den Teig:

5 Eier

5 EL Zucker

5 EL Mehl

½ Päck. Backpulver

1 Päck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Für den Belag:

3 Dosen Mandarinen

750 ml aufgefangener Mandarinsaft (evtl. mit Wasser auffüllen)

2 Tortenguss weiß

2 Tortenguss rot

600 ml Sahne

3 Päck. Sahnesteif

3 Päck. Vanillezucker

3 Päck. Saucenpulver Vanille (ohne Kochen)

200 – 500 ml Multivitaminsaft (100%)

### Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker, Mehl, Backpulver und Vanillezucker verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine vorbereitete Backform geben und verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und einen Tortenring darum stellen.

Die Mandarinen abschütten und den Saft dabei auffangen. 750 ml Mandarinsaft (sollte der Saft aus den Dosen nicht 750 ml ergeben, einfach mit Wasser auffüllen), das weiße und das rote Tortengusspulver nach Packungs-Anweisung kochen. Nun die Mandarinen dazu geben.

Die Masse auf den ausgekühlten Tortenboden streichen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf die Mandarinenmasse geben und so verstreichen, das es in der Mitte etwas höher ist. Zum Schluss das Vanillesaucenpulver mit dem Multivitaminsaft verrühren und oben drauf geben. Bis zum Verzehr am besten über Nacht kalt stellen

Jugendzentrum  
**TEMPEL**  
der evangelischen  
Friedenskirchengemeinde

