Backen mit Klausi

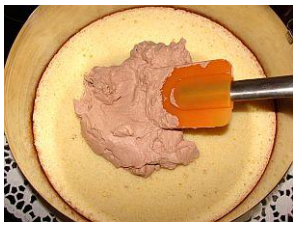
Schoko-Torte mit Mandarinen

Zutaten: (Für 14 Stücke)

- **2 Dosen Mandarinen, 5 Becher frische Sahne, 6 Pck. Sahnesteif,**
- **1 Wiener Tortenboden (hell, 3 Lagen), 10 EL Nesquik-Kaba (Instant)**

Zubereitung:

1. **Mandarinen abgießen, 14 schöne Filets für die Garnierung zur Seite legen. Tortenring um den 1. Boden legen.**



2. **500 ml Sahne mit 4 EL Kaba u. 3 Pck. Sahnesteif steif schlagen. ½ der Sahne auf den 1. Boden verstreichen, ½ der Mandarinen darauf verteilen. 2. Boden auflegen u. andrücken. Mit restl. Sahne u. Mandarinen verfahren wie eben beschrieben.**

3. **Tortenring entfernen. Restl. Sahne mit 3 Sahnesteif u. 6 EL Kaba steif schlagen, Torte damit verzieren. Arbeitsgeräte vom Personal reinigen lassen (siehe Bild)! ☺ Torte für mind. 3 Std. kalt stellen.**

4. **Einen 14er Tortenteiler andrücken u. die angedrückte Stücke mittig am Ende mit den zur Seite gelegten Mandarinen verzieren.**

Tipp des Chaoten:

Wow, der absolute Hammer! Sehr lecker, danke Yvonne!

Erstellt von Klausi am 03.05.2014