

Wickel- torte

mit Schoko-
hase



ZUTATEN FÜR 1 TORTEN:

Biskuit:

- 5 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 100 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g Zucker
- 80 g KÜCHENSTOLZ Stärke
- 2-3 EL LANDFEIN Milch
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 1 ½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Sahnesteif
- ½ Dose RIVER VALLEY Mandarinen
- 300 g CREMISÉE Frischkäse
- 200 g LANDFEIN Schmand
- 200 g LANDFEIN Schlagsahne
- 50 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
- 4 EL Puderzucker

Deko:

- 1 Packung GOLDORA Marzipan-Kakao-Eier (oder eine andere Sorte nach Wahl)
- 200 g PFIFF Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und Mehl, Backpulver, Kakao und Stärke durch ein feines Sieb geben.
3. Im Anschluss die Eigelbe mit Zucker cremig aufschlagen und die trockene Mehlmischung mit Milch einrühren - zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit hohem Rand oder Backrahmen verteilen und für 10-15 Minuten backen.
5. Danach noch warm mit einem feuchten, sauberen Küchentuch abdecken, damit er biegsam bleibt und beim späteren Aufrollen nicht bricht.
6. Für die Füllung die Zartbitterschokolade grob raspeln und die Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen.
7. Danach Schmand, Frischkäse, Schokoraspel, Vanillinzucker und Puderzucker verrühren und die Sahne unterheben - bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.
8. Außerdem die Mandarinen gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
9. Nun den Biskuitboden mit der Hälfte der Füllung bestreichen und die Mandarinstücke an einem Rand entlang verteilen - von der langen Seite her in 4-5 Streifen schneiden.
10. Den ersten Biskuitstreifen zusammen rollen, dann an das Ende des nächsten Streifens setzen und ebenfalls aufrollen.
11. Anschließend die Torte behutsam zur Seite kippen und auf eine Tortenplatte setzen - die übrigen Biskuitstreifen vorsichtig herum wickeln.
12. Nach der letzten Lage alles mit einem Tortenring umschließen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
13. Am nächsten Tag die Torte aus dem Tortenring befreien und ringsherum mit der übrigen Creme bestreichen.
14. Für die Deko die Pistazien grob hacken und die Torte damit bestreuen - nach Herzenslust mit Schoko-Ostereiern dekorieren.