



MALLONES TORTE

Mengenangabe für eine Springform mit 20 cm

ZUTATEN GRUNDTEIG:

- 12 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 8 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Milch
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g Mehl
- ca. 1/4 Tasse Semmelbrösel

OPTIONAL:

Die Füllung kann mit verschiedenen Früchten, Schlagsahne oder Zucker variiert werden.

ZUBEREITUNG:

- Backofen auf Umluft, 180 Grad vorheizen
- Springform mit Öl einpinseln und mit Semmelbröseln bestreuen
- Zutaten für den Ölteig mit dem Handmixer zu einer luftigen Masse verrühren und in die Springform füllen. Backzeit ca. 20 min.

ZUTATEN FÜLLUNG:

- 1 Mango (in kleine Stücke geschnitten)
- 1 Dose Mandarinen, nicht ganz abgetropft (Flüssigkeit auffangen)
- 500g Quark
- 1 Glas Aprikosenkonfitüre

ZUTATEN TOPPING:

- Fun Mallones & Mini Mallones

Test: Holzspieß nach 20 Minuten in den Teig stechen. Wenn beim Herausziehen nichts daran haftet, ist der Teig fertig.

- Abkühlen lassen, aus der Form nehmen
- Boden waagrecht halbieren (mit Tortenbodenschneider aus Edelstahl und Draht oder mit einem Zwirnfaden). Alternativ können zwei Böden mit jeweils der Hälfte des Teigs gebacken werden.

Achtung: Die Backzeit beträgt dann nur 8-10 Minuten!

- Während des Backens die Füllung vorbereiten: Mangostücke, Mandarinen und Quark gut miteinander vermischen, bis die eine cremige Masse entsteht; wenn nötig, etwas des aufgefangenen Mandarinenensafts dazugeben
- Eine Bodenhälfte auf eine Servierplatte legen und einen Tortenring (mind. 8cm hoch) darumlegen
- Die Oberseite mit Konfitüre bestreichen, etwa die Hälfte der Füllung darauf geben und glattstreichen
- Den zweiten Boden auf die Füllung setzen und mit Konfitüre und Früchte-Quark-Mischung bestreichen
- Anschließend den Tortenring entfernen und den Tortenrand dünn mit Früchte-Quark-Mischung bestreichen
- Fun-Mallones um die herum Torte anbringen.
- Tortendecke ebenfalls mit Fun und/oder Mini Mallones verzieren

TIPP für Mallones Torte mit Kerze:

Unsere Kerze steckt in einem Muffin ohne Papierförmchen. Den Muffin in die Mitte der Torte stellen und mit Konfitüre, Früchte-Quark-Mischung sowie z. B. einem Band aus Backfondant verzieren.

FRISIA
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!