

Vogelsberger Schneeball-Torte

Zutaten

Boden:

3 Eiweiß
100g Zucker
3 Eigelb
1 Päckchen Vanillepudding
90g Mehl

1. Füllung:

600g Schmand
2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zucker
125g Mandarinen
2 Dosen Mandarinen
6 Blatt Gelatine

2. Füllung:

600g Sahne
3 Päckchen Vanillezucker
100g Getränkepulver Orange
6 Blatt Gelatine

Garnitur:

Kakaopulver

Zubereitung

Für den Boden Eiweiß steif schlagen und langsam 50g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelb mit dem restlichen Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das mit Mehl gemischte Puddingpulver und das steife Eiweiß unterheben. Bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.

Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen. Zutaten für die erste Füllung verrühren, Zuletzt die aufgelöste Gelatine und Mandarinstückchen unterheben. Masse auf den Biskuitboden streichen.

Für die zweite Füllung die Sahne steif schlagen. Vanillezucker und Orangepulver und zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren und die Masse in der Schüssel fest werden lassen.

Die Masse dann mit einem Eisportionierer in Form von Schneeballkugeln auf die erste Füllung setzen. Den Boden bei Bedarf in Form schneiden. Den Kuchen zuletzt mit Kakaopulver bestäuben.