

JOGHURT-MANDARINEN-TORTE MIT AMARANTH-BODEN

ZUTATEN für 8 Stücke

Für den Tortenboden:

75 g geröstete Mandeln
50 g gepopptes Amaranth
70 g Agavendicksaft
1 Msp. gemahlene Vanille
1 Prise jodiertes Meersalz
40 g dunkles Mandelmus

Für die Joghurtfüllung:

6 Mandarinen
14 g Agar-Agar
130 g Agavendicksaft
1,2 kg Sojajoghurt

Für die Glasur:

175 g natursüße Mandarinen (Dose,
Abtropfgewicht)
4 Mandarinen
½ TL Agar-Agar

AH! „Du machst die Torte fix am Vorabend und lässt sie über Nacht durchkühlen. Auch hier auf die exakte Menge Agar-Agar achten und dieses schnell einrühren, sonst wird die Torte nicht richtig fest und hat später merkwürdige Klümpchen.“

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten plus

ca. 60 Minuten Kühlzeit

Die **gerösteten Mandeln** im Küchenmixer fein mahlen. Alle **Zutaten** für den Boden mit einer Gabel mischen. Boden der Springform (Ø 23 cm) mit Backpapier belegen, den Teig in die Springform geben und etwas andrücken. Für die Füllung den Saft der **Mandarinen** auspressen (ca. 200 ml Saft). Schnell mit **Agar-Agar** und **Agavendicksaft** verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden können. In einem kleinen Topf kurz aufkochen, vom Herd nehmen und den **Joghurt** mit einem Schneebesen zügig unterrühren. Joghurtmasse auf dem Boden verteilen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Für die Glasur die **Dosen-Mandarinen** abtropfen lassen und kreisförmig auf der Torte verteilen. Den Saft aus den frischen Mandarinen pressen (ergibt ca. 150 ml) und mit Agar-Agar in einem kleinen Topf mischen. Unter Rühren mit dem Schneebesen ca. 30 Sekunden kochen lassen. Torte noch in der Springform mit dem Saft begießen und erneut 30 Minuten in den Tiefkühler oder 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

