



Desserttörtchen "Mandarine"

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Silikonformen: [Silikonform Mandarine](#)¹, [Silikonform Kugeln](#)¹

Zutaten für 8 Desserttörtchen

Mandarinenconfit

- 50 g Zesten von Bio Manderinenschale
- 50 g frisch gepresster Mandarinenensaft
- 100 g Zucker

Die Mandarinenenschale mit einem Zestenreißer oder einfach mit dem Messer dünn abschälen. Darauf achten, dass nur die äußere Schale verwendet wird, da das Weiße bitter schmeckt! Die Zesten in einen kleinen Topf geben und diesen halbvoll Wasser füllen. Zum Kochen bringen, um die Schalen eine Minute zu blanchieren. Danach durch ein Sieb gießen, die Schalen zurück in den Topf geben, wiederum mit Wasser bedecken und wie beschrieben aufkochen. Diesen Vorgang noch ein drittes Mal wiederholen. *(Keine Angst, das geht schneller als man denkt 😊)* Auf diese Weise bleiben keine Bitterstoffe erhalten. Nachdem die Mandarinenaschen dreimal blanchiert wurden, ggf. noch einmal kleiner hacken, dann erneut in den Topf geben und mit dem ausgepressten Saft und dem Zucker für ca. 30-40 Minuten bei geöffnetem Topf leise köcheln lassen. *Das Confit sollte am Ende eine marmeladenartige Konsistenz haben – also nicht zu dünn, aber auch nicht zu fest sei. Ansonsten länger oder kürzer köcheln lassen!* Das Confit ggf. noch einmal mit einem Mixstab pürieren und heiß in ein sterilisiertes Marmeladengläschen abfüllen. Es hält sich problemlos viele Wochen.

Wer so gar keine Zeit zum Zubereiten des sehr aromatischen Confits hat, kann auch eine gute Orangen- oder Mandarinenkonfitüre verwenden. *(Wäre aber schade um den köstlichen Geschmack 😊)*

Mandarinenkompott

- 60 g Mandarinenconfit (siehe Rezept oben)
- 150 g Mandarinenfruchtfleisch, klein geschnitten
- 120 g frisch gepresster Mandarinenensaft
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Confit, das Mandarinenfruchtfleisch und den -saft in einem Topf zum Kochen bringen und 3-5 min. köcheln lassen. Kurz etwas abkühlen lassen, dann die gut ausgedrückte Gelatine ins Kompott rühren. Das Mandarinenkompott auf 8 Mulden der [Silikonform Kugeln](#)¹ verteilen und mind. 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Mandarinen Aufschlagganache

- 90 g Sahne
- feiner Abrieb einer Bio Mandarine
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 80 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets
- 170 g kalte flüssige Sahne
- 45 g frisch gepresster Mandarinenensaft

Die Gelatine einweichen. 90 g Sahne mit dem Abrieb der Mandarine aufkochen und anschließend über die Kuvertüre gießen. Eine Minute stehen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben und alles mit dem Mixstab durchpürieren. Währenddessen die kalte flüssige Sahne und danach den Mandarinenensaft hinzufügen. Gut mixen! Die Ganache gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Biskuit

- 1 Ei, getrennt
- 20 g Zucker
- 20 g Mehl
- 5 g gemahlene Mandeln
- Abrieb ½ Bio Mandarine

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Danach das Eigelb sanft einrühren. Mehl und gemahlene Mandeln darüber sieben und vorsichtig zusammen mit dem Mandarinenabrieb unterheben. Die Biskuitmasse auf eine Silikonmatte oder auf Backpapier streichen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend acht Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen.

Aufbau

Die Mandarinenanache direkt aus dem Kühlschrank mit dem Mixgerät wie Schlagsahne luftig aufschlagen (aber nicht zu steif). Die Mulden der Mandarinen-Silikonform zu etwa Dreiviertel mit der Ganache füllen (*am besten gelingt das, wenn man die Ganache zuvor in einen Spritzbeutel füllt*). Die Mousse an den Rändern der Mulden hochstreichen. Die gefrorenen Mandarinenkompottkugeln ausformen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und zum Schluss die Biskuitkreise auflegen. Die Silikonform mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren. *Es bleibt eine kleine Menge Mousse übrig. Diese kann man bis zum Ausformen aufbewahren und damit eventuelle Macken in der Oberfläche der Törtchen reparieren ;-).*

Fertigstellung

Dünne Schokoladenglasur

- 120 g [Kakaobutter](#)*
- 120 g [weiße Kuvertüre](#)*
- [Schokoladenfarbe in Orange](#)¹*
- Schaschlikspieße
- ggf. [Velvetspray orange](#)*

Zum späteren Absetzen der glasierten Mandarinen einen Platte mit Folie oder Backpapier auslegen.

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen. Dann mischen und einfärben

Zum Überziehen der Mandarinen sollte die Glasur eine Temperatur von **ca. 40-45 Grad** haben. *(Je wärmer die Glasur, desto dünner der Überzug.)* Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die die Mandarinen bequem hineinpassen werden können.

Die gefrorenen Mandarinen zunächst alle aus der Form lösen und wieder in den Gefrierschrank legen. *Ich habe mir immer nur zwei zur Zeit vorgenommen, damit sie nicht vorzeitig antauen und ich nicht in Stress gerate ;-).*

In jede Mandarine einen Schaschlikspieß stechen. Dieser muss gut fest sitzen, damit sie nicht in die Glasur plumpst. Jetzt die Mandarinen nacheinander je einmal in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen, den unteren Rand etwas abstreifen und dann auf der mit Folie belegten Platte absetzen. Den Schaschlikspieß sogleich herausdrehen, sonst lässt er sich später ganz schwer entfernen, ohne die Törtchen zu beschädigen!

Man kann die Mandarinentörtchen jetzt so lassen oder noch zusätzlich mit Velvetspray besprühen:

Dafür die restliche Glasur durch ein feines Sieb gießen und zum Besprühen der Törtchen mit mit einer Sprühpistole nehmen ([siehe Tipps hier*](#)). *Ansonsten können die Reste auch vakuumiert und für ein anderes Mal aufbewahrt werden.*

Alternativ kann natürlich auch fertiges [Velvetspray aus der Spraydose](#)* verwendet werden.

Um die Mandarinen dann noch authentischer erscheinen zu lassen, kann man die Velvetschicht noch einmal mit einem Fön ganz leicht anschmelzen.

Die **Stängelansätze** habe ich aus eingefärbter [Modellierschokolade](#)¹ hergestellt. Man könnte sie aber auch Marzipan oder Fondant machen, kann sie dann jedoch erst kurz vor dem Servieren anbringen.