

# Negerkusstorte

## ***Für den Tortenboden:***

8 EL Wasser  
200 gr. Zucker  
6 Eier  
2 P. Vanillezucker  
200gr. Mehl  
1 P. Backpulver  
8 EL Öl

## ***Für die Creme:***

12 Negerküsse  
250gr. Quark  
1 /2l (500ml) Schlagsahne  
1 EL Zitronensaft  
2 Dose Mandarinen

- Wasser, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Öl verquirlen.
- Mehl mit Backpulver mischen und langsam hinzugeben.
- Den Boden bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca. 35 - 40 goldgelb backen.
- Sahne steif schlagen.
- Die Negerküsse von den Böden trennen. Die Böden der Küsse werden für die spätere Dekoration zur Seite gelegt.
- Quark, Negerküsse und Zitronensaft zusammen mischen.
- Nun die Sahne unterheben.
- Die Creme kühl stellen. Den fertig gebackenen Boden erkalten lassen.
- Boden in zwei Ebenen teilen, so dass zwei Böden entstehen.
- Den Großteil der Mandarinen abschütten auf den unteren Boden geben. Ein paar für die Dekoration übrig behalten.
- Etwa 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben und gleichmäßig verstreichen.
- Den oberen Boden darauf setzen. Fast den kompletten Rest der Creme auf den oberen Boden geben. Mit dem Rest der Creme die Seiten verschmieren.
- Die Böden der Negerküsse entweder ganz oder einmal halbiert auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.
- In die Mitte die restlichen Mandarinen geben.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen