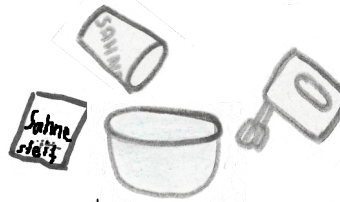
# Zubereitung

1. Den Biskuitboden auf einen großen Teller legen. Tortenring herumlegen.

2. Sahne mit Sahnesteif in einer Rührschüssel steif schlagen.




3. Mandarinen abgießen. Die Flüssigkeit dabei auffangen.

4. Mandarinen unter die Sahne heben.

5. Sahne auf dem Biskuitboden verteilen.

6. Mandarinensaft in einen Messbecher geben und mit Wasser auffüllen, sodass sich insgesamt **200 ml** im Messbecher befinden.

7. Cremepulver und Flüssigkeit in einer hohen Rührschüssel verrühren und 3 Minuten auf hoher Stufe rühren.

8. Joghurt unterrühren.

9. Creme auf die Torte geben.

10. Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.