

Mandarinen-Schmand-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter oder Margarine, 300 gr Mehl, 150 gr Zucker, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Eier, 3 kleine Dosen Mandarin-Orangen (à 314 ml), 0,5 l Milch, 200 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillepudding, 3 Becher Schmand, 1 Päckchen roter Tortenguss, 30 gr Mandelblättchen.

Die Zubereitung:

Fett in Würfeln, Mehl, Zucker, Backpulver und Eier verkneten. Mit bemehlten Händen in eine Springform drücken. Dabei ca. 3 cm Rand hochziehen. Teigboden mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kühlstellen.

Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 3/8 l Milch und Zucker aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren und in die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen. Schmand unterrühren, sofort in die Springform geben und glattstreichen. Die Mandarinen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °, Gasherd Stufe 2) ca. 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden backen.

In der Form auskühlen lassen.

1/4 l Mandarinenensaft mit dem Tortengusspulver vermischen und unter Rühren aufkochen lassen. Über die Mandarinen verteilen. Mit Mandeln am Rand bestreuen.