

Mandarinentorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Margarine, 150 gr Mehl, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 0,5 Päckchen Backpulver, 2-3 kleine Dosen Mandarinen, 1 Päckchen Vanillepudding, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 1 Esslöffel C-frisch.

Die Zubereitung:

Aus Margarine, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Backpulver einen Teig herstellen und in einer Springform bei ca. 180 - 200 Grad 20 - 25 Minuten abbacken.

Für den Belag den Vanillepudding mit 1/2 l Mandarinen-saft und etwas Zucker aufkochen. Die Mandarinen unterheben. Diesen Belag auf den abgekühlten Tortenboden streichen.

Die Sahne mit Sahnesteif anschlagen und dann mit C-frisch Orange (es gibt auch andere Hersteller) steif schlagen. Die Sahne auf den Mandarinenbelag streichen.