

Mandarinen - Schmand - Torte

Zutaten Teig:

150 g Weizenmehl
75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Zutaten Belag:

3 Dosen Mandarinen
500 ml Milch
600g Schmand
200 g Zucker
1 Päckchen Tortenguss
30 g Mandelblättchen
2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig mit bemehlten Händen in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.
- Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Teig 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen.
- Den Saft auffangen.
- 375 ml Milch mit dem Zucker aufkochen lassen.
- Das Puddingpulver mit der restlichen Milch glatt rühren.
- Pudding in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Den Schmand unterrühren.
- Schmandfüllung auf den Tortenboden geben.
- Die Mandarinen darauf verteilen.
- Bei 175° C ca. 75 Minuten backen.
- Torte in der Form auskühlen lassen.
- Tortenguss mit 250 ml Mandarinsaft vermischen und aufkochen lassen.
- Den fertigen Tortenguss über die Torte geben.
- Zur Verzierung mit Mandelblättchen bestreuen.