

Schmandtorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 65 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 65 gr Butter, 1 mittelgroße Ei, 2 Prisen Salz, 0,5 l Milch, 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 250 gr Magerquark, 750 gr Schmand, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Orangenschalenaroma, 2 Dosen Mandarinen (Einwaage je 200g), 0,25 l Mandarinsaft, 1 Päckchen klarer Tortenguß.

Die Vorbereitungen:

Aus der Milch und 1 Päckchen Vanillpuddingpulver einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Die Mandarinen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter (ich nehme meistens Süßrahmbutter), dem Ei und einer Prise Salz einen Rührteig bereiten und in einegefettete Springform streichen.

Quark, Schmand, das zweite Päckchen Puddingpulver, Zucker, Salz und Orangenschalenaroma verrühren, löffelweise den abgekühlten Pudding dazugeben.

Die Masse auf den Teig füllen, mit den Mandarinen belegen und in den KALTEN Backofen setzen.

Auf 175 Grad stellen und ca .80 Min. backen.

Die Torte im Backofen auskühlen lassen. Aus Mandarinsaft und Tortengußpulver den Guß zubereiten und die Früchte damit überziehen.