

Mandarinen-Schmand-Torte

Teig:

- 2 Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 75g Zucker
- 1 Tüte Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 1 Tl. Backpulver
- 1 Fläschchen (2 ml) Buttersvanille Aroma



Schmand Creme:

- 2 Becher Schmand (a 200 g)
- 1 Becher Schlagsahne (200 g)
- 1 Tüte Vanillinzucker
- 1 Tüte Paradiescreme Vanille

Belag:

- 3 kl. Dosen Mandarinen
- 250 ml Mandarinenensaft
- 1 Tüte Tortenguss klar

Den Backofen vorheizen.

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Backzeit 30 Min. backen.

Zubereitung:

1. Für den Biskuitboden die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Wasser sehr schaumig aufschlagen.
2. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen und weiter schlagen bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Zum Schluss das Buttersvanille Aroma dazu geben.
5. Den Boden einer Springform einfetten und mit Backpapier belegen.
6. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen.

7. Den Boden auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Min. backen.
8. Den Springformrand nach dem Backen sofort lösen und entfernen.
9. Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen, den Springformboden entfernen und den Boden auskühlen lassen.
10. Vom ausgekühlten Boden das Backpapier vorsichtig entfernen.
11. Den Boden drehen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.
12. Für die Füllung den Schmand mit dem Vanillinzucker verrühren.
13. Die Schlagsahne hinzufügen und cremig schlagen.
14. Die Paradiescreme dazu geben und alles zu einer festen Creme schlagen.
15. Die Schmand-Creme auf den Biskuitboden verteilen.
16. Die Mandarinen gut in einem Sieb abtropfen lassen. 250 ml Saft davon für den Guss auffangen.
17. Die Schmand-Creme mit den Mandarinen belegen.
18. Den Tortenguss mit dem aufgefangenen Mandarinenensaft nach Packungsanleitung zubereiten und über die Mandarinen geben.
19. Die Torte mindestens für 3 Std. in den Kühlschrank kaltstellen.

Tipp

Diese Schmandtorte mit Mandarinen ist der geheime Favorit. ♡
Zur Erdbeerzeit ist sie auch mit frischen Erdbeeren der Genuss pur.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/mandarinen-schmand-torte.html>