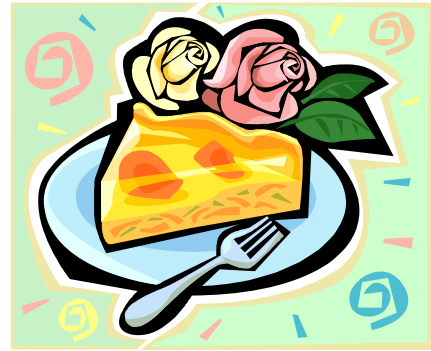


Mandarinen-Schmand-Torte



Zutaten für den Rührteig:

80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 Ei,
150 g Mehl, 1 ½ Teel. Backpulver

Zutaten für den Belag:

400 g Schmand, 2 kleine Dosen Mandarinen, 500 ml. Sahne, 2 Pck. Getränkepulver
„Orange“ (à 67 g)

Zutaten für die Verzierung:

Evt. 200 ml Sahne, 1 kleine Dose Mandarinen, etwas Kuvertüre oder Kakao, evt. 100 g
Joghurt-Schokolade

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Das Ei untermischen. Mehl und Backpulver mischen, untermischen. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm) füllen, im vor geheizten Ofen etwa 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden stellen. Mandarinen gut abtropfen lassen. Für den Belag den Schmand verrühren, auf dem Boden gleichmäßig auftragen. Die abgetropften Mandarinen auf dem Schmand verteilen. Sahne schlagen, mit dem Getränkepulver vermengen. Die Sahnemasse auf den Mandarinen verteilen.

Für die Verzierung Mandarinen gut abtropfen lassen und die Sahne steif schlagen. Die Torte mit Sahnetupfen bespritzen. In jeden Sahnetupfen eine Mandarinspalte setzen. Kuvertüre schmelzen, damit „Fäden“ über die Mandarinen ziehen. Je nach Belieben Joghurt-Schokolade klein hacken und in der Mitte der Tortendecke kreisrund verteilen.

Die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Schlichte Verzierung: Die Torte ohne Sahnetupfer durch kühlen lassen und kurz vor dem Servieren Kakaopulver flächendeckend auf die Torte sieben. Den äußeren Rand der Tortenoberfläche akkurat kranzförmig mit Mandarinspalten belegen.