

Schmand-Mandarinen-Torte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	150 g
Staubzucker / Puderzucker	75 g
Schmand	3 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	300 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Vollmilch	500 ml
Vanillepuddingpulver	2 Pkg.
Magertopfen / Magerquark	250 g
Geschälte Mandarinen / Sultaninen	3 Dose(n) / Becher
Weißer Tortenguss	1 Pkg.
Feinkristallzucker	200 g
Gehackte Nüsse	30 g

Zubereitung:

Mürbteig:

Aus dem Mehl, Salz, Staubzucker, Margarine und dem Ei rasch einen Mürbteig kneten, im Kühlschrank ca 30 Minuten rasten lassen.

Fülle:

Aus der Milch, Feinkristallzucker und Puddingpulver laut Packungsaufschrift einen Pudding bereiten, abkühlen lassen.

Pudding mit Schmand und Magertopfen cremig rühren.

Die Mandarinenfilets abtropfen lassen, den Saft auffangen.

1/3 der Mandarinen unter die Topfencreme heben.

Eine gefettete Springform mit Mürbteig auskleiden, dabei einen Rand formen.

Topfencreme hineinfüllen, Oberfläche glattstreichen.

Mandarinenfilets in Reihen darauf setzen.

Die Torte im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Auskühlen lassen.

Aus Mandarinen- und Tortenguss einen Guss bereiten, auf die Torte gießen und ringsum mit gehackten, gerösteten Nüssen bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1731-Schmand-Mandarinen-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at