



Mandarinen - Schmand - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 20 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 50 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

75 g Butter, weiche
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei(er)
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Pck. Puddingpulver, Vanille-
500 ml Milch
400 g Schmand
250 g Magerquark
150 g Zucker
3 kl. Dose/n Mandarine(n)
1 Pck. Tortenguss, klarer
2 EL Zucker
etwas Milch

NÄHRWERT

Calories: 4459 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf Ober/Unterhitze bei 180°C oder Umluft bei 160°C. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker laut Packungsangabe einen dicken Pudding kochen, dann abkühlen lassen, ab und zu umrühren, dass sich keine Haut bildet.

Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Für den Teig Butter und beide Zuckersorten cremig rühren, das Ei unterheben. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und evtl. mit der Milch glatt streichen.

Schmand, Quark und den abgekühlten Pudding cremig rühren. Auf den Teig geben und glatt streichen. Mandarinen darauf verteilen. Im Backofen ca. 75-80 Min. backen. Herausnehmen und gut in der Form abkühlen lassen, sonst fällt er auseinander.

Aus 225 ml Mandarinsaft, Zucker und Tortenguss einen Guss herstellen und die Torte damit überziehen und für ca. 2 Std. kühl stellen.