

Rezept Mandarinen-Sahne-Torte

Diese Torte ist besonders leicht nach zu backen und schmeckt vor allem während der Sommerzeit durch die Mandarinen herrlich erfrischend.

Zutaten:

80 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
80 Gramm Butter
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
4 Päckchen Sahnesteif
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
2 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 Päckchen Orangen-Trinkpulver (Instant, z.B. Quench)
4 kleine Dosen Mandarinen
1 Päckchen weißen Tortenguss

Zubereitung:

Als erstes wird der Backofen auf 200°C vorgeheizt und eine Springform eingefettet.

Anschließend das Mehl zusammen mit den Eiern, der Butter, dem Zucker und dem Backpulver in einer Schüssel vermengen und zu einem lockeren Teig verarbeiten.

Diesen Teig in die Springform füllen und im Ofen ca. 15 min backen.

Den Tortenboden anschließend in der Form auskühlen lassen.

Während der Boden auskühlt wird der Belag vorbereitet:

Die Sahne mit dem Sahnesteif sowie dem Vanillezucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Danach vorsichtig den Schmand

und das Orangen-Trinkpulver unter die Masse heben und verrühren.

Den Belag für Mandarinen-Sahne-Torte auf den abgekühlten Tortenboden verteilen und glatt streichen.

Die Mandarinen gut abtropfen lassen und auf der Mandarinen-Sahne-Torte verteilen.

Zum Schluss noch den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und abschließend über die Mandarinen gießen.

Die Mandarinen-Sahne-Torte bis zum Aufschneiden kalt stellen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

—