

Schmandtorte



Zutaten:

Für den Mürbeteig:

65 g Margarine
65 g Zucker
150 g Mehl
½ gestr. EL Backpulver
1 Vanillezucker
1 Ei

Für den Belag:

200 g Zucker
4 Becher Schmand
½ l Milch
2 Dosen Mandarinen
2 Päckchen Sahnepudding
1 Päckchen Tortenguß

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig zusammenrühren, in eine gefettete Springform geben und bei 200°C ca. 10-15 min backen, bis der Mürbeteig leicht braun ist!

Für den Schmandbelag zuerst die Mandarinen abtropfen lassen, den Saft aufheben. Den ½ l Milch mit den 2 Päckchen Sahnepudding und den 200 g Zucker kochen. Anschließend den Schmand und die abgetropften Mandarinen unter die Masse heben und auf dem Mürbeteig verteilen und glattstreichen.

Den gesamten Kuchen dann anschließend bei 170°C nochmals 40-50 Minuten backen.

Zum Schluß den Mandarinsaft mit dem Tortenguß auf dem Kuchen verteilen.