

Schmeckt „nicht nur Sonntag Nachmittag“

.....

Schmandtorte mit Mandarinen

Zutaten für 12 Portionen:

65 g Zucker
65 g Butter
175 g Mehl
1 Ei
1 P Vanillinzucker
1 TL Weinstein-Backpulver oder Hirschhornsalz

100 ml Sahne 30 %F
400 ml Wasser
1 P Vanillepuddingpulver
600 ml Schmand
1 Dose Mandarinen
1 P Tortenguss, klar

Zubereitung:

Tortenboden aus Zucker, Butter, Mehl, Ei, Backpulver und Vanillinzucker zubereiten und in der Springform backen.

Aus dem Wasser-Sahne-Gemisch und dem Puddingpulver einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Mit dem Schmand und den abgetropften Mandarinen mischen und auf dem Boden verteilen.

Den Saft der Mandarinen kochen und mit Tortenguss dicken.

Über die Schmandmasse verteilen und kalt stellen.

Inhaltsstoffe pro Portion:

Kalium: 130 mg, Phosphat: 81 mg, Fett: 18g, Eiweiß: 4g

für Diabetiker: 2 BE berechnen.

Viel Spass beim Backen wünscht Tina!