Mandarinen-Schmand-Torte



Kennt man eigentlich als Blechkuchen, funktioniert aber auch super als Torte.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten

- 3 Eier
- 3 EL heißes Wasser
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl
- ½ TL Backpulver (gestrichen)
- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 1 EL Vanillezucker
- 400 ml Sahne
- 400 ml Schmand
- 6 Blatt Gelantine (oder alternativ 8 TL San-apart)

Zimt und Zucker oder brauner Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung

1. Die Eier mit dem heißen Wasser ca. 1 Minute schaumig schlagen.
2. Zucker einrieseln lassen und ca. 5 Minuten zu einer hellen Masse schlagen.
3. Mehl und Backpulver darüber sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (24/26 cm Ø) füllen.
5. Ca. 15-20 Minuten bei vorgeheiztem Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze) backen. Abkühlen lassen, gern über Nacht.
6. Die Mandarinen abtropfen lassen und den Boden kreisförmig damit belegen.
7. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Schmand vermengen.
8. Die Gelantine nach Packungsanweisung zubereiten, einige Esslöffel der Schmandcreme einrühren und mit der Sahne-/Schmand-Mischung vermengen (oder San-apart einrühren).
9. Auf dem Boden verteilen.
10. Die Torte für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
11. Vor dem Verzehr mit Zimt-Zucker oder braunem Zucker bestreuen. Wer mag kann die Torte auch noch mit Mandarinen belegen.