Brandteigtorte mit Mandarinensahne

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (12 Stücke)

» 225g Mehl
» 1 gestr.TL Backpulver
» 40g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 125g Butter/Margarine
» Salz
» 15g Stärke
» 3 Ei(er)
» 2 Dosen Mandarine(n)
» 500g Schlagsahne
» 2 Pk. Sahnesteif
» 6EL Schokoladensplitter
» 2EL Orangenmarmelade

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 150g Mehl und Backpulver mischen. Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und 100g Fett zufügen und verkneten. 15-20min kalt stellen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) fetten, Teig darauf ausrollen, mit einer Gabel einstechen. Springformrand darum legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen.

2. 125ml Wasser, Salz und Rest Fett aufkochen, vom Herd nehmen. Stärke und Rest Mehl mischen. Einrühren, bis die Masse einen Kloß bildet. Etwa 1min unter Rühren erhitzen, bis sich am Topfboden ein weißer Film bildet. Eier nacheinander unterrühren, abkühlen lassen.

3. Jeweils 1/3 des Teiges auf einen gefetteten und bemehlten Springformboden (Durchmesser 26cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min backen. Einen Boden sofort in 12 Stücke schneiden. Böden abkühlen. Mandarinen abtropfen lassen.

4. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und 2Pk. Vanillinzucker einrieseln lassen. 3EL Schokosplitter und Mandarinen, bis auf 12 Stück, unterheben. Mürbeteigboden mit Marmelade bestreichen, einen Brandteigboden darauf setzen. Hälfte Sahne darauf glatt streichen. Mit zweitem Brandteigboden belegen. Rest Sahne darauf verteilen. Einzelne Teigstücke auf die Sahne setzen. Rand mit Rest Schokoröllchen bestreuen. Torte mit Mandarinen verzieren.

Nährwerte: 380kcal/E5g/F25g/KH33g pro Stück

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 235

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke