

Rezept

Mandarinen-Sahnetorte

Ein Rezept von Mandarinen-Sahnetorte, am 11.05.2026

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
50 g Schokoraspel	150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver	4 Dosen Mandarinen (à 175 g)
2 Pck. Tortenguss klar	400 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker	200 g Schmand
1/2 TL Zimt	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Schokoraspeln und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Die Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Boden mit einem Ring umstellen. Den Guss mit 500 ml Saft zubereiten, Mandarinen bis auf 12 Spalten unterheben, auf dem Boden erstarren lassen. Sahne und Zucker steif schlagen, Schmand unterziehen, darauf streichen, mit Zimt und Mandarinen verzieren.