Rezept

Schmandtorte mit Kokosflocken

Ein Rezept von Schmandtorte mit Kokosflocken, am 24.04.2024

Zutaten

2 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für je 500 ml Milch)
3	kleine Dosen Mandarinen (à 312 g Inhalt)
250 g	Quark (20 % Fett)
75 g	Zucker
1	Ei
1 TL	Backpulver
1 Päckchen	klarer Tortenguss
	Backpapier für die Form
1 l	Milch
140 g	Zucker
400 g	Schmand
75 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Mehl
2 EL	Zucker
3 EL	Kokosflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Abkühlen lassen. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen.

2. Für den Teig die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

3. Schmand, Quark und Pudding zu einer glatten Creme verrühren. Auf dem Teig verstreichen und die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. 15 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Aus 220 ml Mandarinensaft, Zucker und Tortenguss nach Packungsangaben einen Guss kochen. Die Torte damit überziehen. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kokosflocken garnieren.