



1. FCLL04-Vereinstorte: Mandarinen-Schmand

Zutaten:

Mürbteig:

125 g Butter od. Margarine
100g Zucker
250 g Mehl
1 Ei

Creme:

150g Zucker
 $\frac{1}{2}$ l Milch
1 Ei
2 P. Vanillepuddingpulver
600 g Creme fraiche oder
Schmand
1 P. roter Tortenguss
3 Dosen Mandarinen

Saft auffangen

Zubereitung:

Für den Mürbteig alle Zutaten zusammenkneten und in einer Springform ausrollen.

Puddingpulver mit 6-8 EL Milch und Ei anrühren. Restliche Milch aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Aufkochen lassen (wird sehr fest und brennt leicht an!). Creme fraiche oder Schmand mit Zucker unter den heißen Pudding rühren, auf den Mürbteig geben, glattstreichen und mit Mandarinen belegen.

Bei 175°C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen.

$\frac{1}{4}$ l Mandarinsaft mit rotem Tortenguss verrühren, aufkochen und über die Mandarinen geben.

Nach Belieben verzieren (bitte kein Zuckerguss, verläuft auf Tortenguss!!) und genießen! Schmeckt am besten gut gekühlt...

Viel Spaß! Moni

