



## ***Buttermilch Mandarinen Torte***

zutaten Boden:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln

Zutaten Creme:

- 2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine
- 500 g Buttermilch (Dickmilch)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 500 g Sahne

Belag:

- 2 Dosen Mandarinen

Torten Spiegel:

- 1 Päckchen klarer Tortenguss
  - 2 EL Zucker
  - 250 ml Mandarinen- und gepresster Orangensaft
  - 2 EL Sahne
- 
- Backpapier für die Form

Den Backofen vorheizen. Die Springform (26 cm) mit Backpapier belegen. Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Glattstreichen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 20-30 Min. backen. (Stäbchenprobe) Gut auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Buttermilch, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen, zunächst nur mit 3 EL Creme verrühren, dann in die restliche Creme rühren.

Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Bodenbedeckt Buttermilchcreme verteilen, die Mandarinen darauf legen und die restliche Buttermilchcreme darauf verteilen und glatt streichen.

Aus Tortenguss, Zucker und dem Mandarinen-Orangesaftgemisch nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen. Etwas abkühlen lassen. 4 EL Guss mit der Sahne verrühren. Den restlichen Guss gleichmäßig auf der Torte verteilen. Den Sahneguss in Klecksen darauf verteilen. Die Torte mind. 2 Std. kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht Euch eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)