Nah&Frisch

Gerald Lehner User

# Milchschnittentorte

Griaß di Rezepte Früchte Gartenparty Geburtstag Obst Torten

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Springform am Boden fetten und Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl, Mehl und Backpulver unterrühren. In die Form füllen und ca. 20 Min. backen.

Für die Creme die Gelatine einweichen. Sauerrahm mit Zucker und Orangenschale unterrühren. Gelatine auflösen, mit 3 EL Sauerrahm verrühren, unter restl. Sauerrahm rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Um den Boden einen Tortenring legen. Hälfte der Creme auf den Boden streichen. Die Milchschnitten drauf verteilen und mit der restl. Creme bestreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen und auf der Torte verteilen. Aus dem Tortengusspulver nach Anleitung mit dem Mandarinensaft evtl. mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Einen Guss bereiten und über den Mandarinen verteilen. Erkalten lassen oder einfach den Tortenboden mit Marmelade bestreichen.

## ZUTATEN

- Boden:
- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- 3 EL Öl
- 4 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Belag:
- 6 Blatt Gelatine weiß
- 400g Sauerrahm
- 3 EL Zucker
- 2 EL Orangenschale gerieben
- 500g Sahne
- 10 Milchschnitten
- 2 Dosen Mandarinen
- 1 Päckchen Tortenguss