Nah&Frisch

Veronika Zant User

Mandarinentorte zum Schütteln

Griaß di Rezepte Geburtstag Obst Sommer Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

3 Eiklar mit 3 EL kaltem Wasser zu Schnee schlagen und andere Zutaten einrühren. Bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Creme: Die Zutaten in eine Schüssel geben, gut verschließen und schütteln. Fertige Creme auf Tortenboden streichen.

ZUTATEN

- Teig
- 3 Eier
- 12 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etwas Zitronensaft
- 14 dag Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 3 EL Wasser
- Creme
- 1 Dose Mandarinen + Saft
- 1 ParadiesCreme Vanille
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Sahnesteif