

Ruck-Zuck-Torte

etwa 16 Stück

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
50 g Butter

Füllung:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)
750 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver
Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Puderzucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen, mit Mandeln bestreuen und die Butter in Flocken darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, den unteren Boden damit belegen. Sahne mit Cremepudding-Pulver steif schlagen, auf die Mandarinen streichen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Verzieren: Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 31 g, kJ: 1.397, kcal: 333