



Gedeckte Aranca-Mandarinentorte

Zitronencremetorte mit Mandarinen. Aranca ist eine Zitronen-Creme von Dr. Oetker.

Zutaten:

Für den Teig:

125g Butter oder Margarine

125g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

2 Eier

125g Weizenmehl

1 Messerspitze Backpulver

Margarine zum Fetten der Backform

Für die Füllung:

200g Mandarinspalten aus der Dose

2 Päckchen Dr. Oetker Aranca Zitronengeschmack

0,5l Wasser

250ml Sahne

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen.

Den Teig auf zwei gleichgroße gefettete Springformböden streichen und die Böden ohne Springformrand im vorgeheizten Backofen hellbraun backen. Backzeit bei 175 bis 200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten.

Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Mandarinen abtropfen lassen. Aus Aranca-Pulver, Wasser und Sahne eine Creme zubereiten. Die Creme kalt stellen, damit sie etwas fester wird.

Einen Rührteigboden auf eine Tortenplatte legen und den passenden Springformrand um den Boden legen und schließen. Etwa die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, dann mit Mandarinen belegen. Die Mandarinen mit der restlichen Creme abdecken. Den zweiten Boden auflegen und die Torte im Kühlschrank erstarren lassen.

Springformrand von der Torte lösen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.