



hr1-DOLCE VITA

Hartmut „Hardy“ Götzen Schmandkuchen

Für 1 Springform

ZUTATEN:

Teig:

4 Eigelb
100 g Zucker
100 g Mehl
einige Tropfen Zitronenaroma
½ TL Backpulver
4 Eiweiß

Füllung:

2 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 Päckchen C-Frisch
1 Dose Mandarinen
5 Blatt Gelatine

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für den Teig Eigelb, Zucker, Mehl, Zitronenaroma und Backpulver zu einem Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Bei 180°C 30-40 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen, Schmand, C-Frisch und Mandarinen unterheben, Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und in die Masse geben.

Tortenboden halbieren, auf den unteren Boden die Füllung geben (Tortenring um den Boden legen), den oberen Boden darauf legen mit Puderzucker bestreuen und ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Rezept aus dem Buch:

Hartmut Götzen

Unterm Dom. Von himmlischen Genüssen und irdischen Gaumenfreuden

Stefanie-Götzen-Verlag

ISBN 978-3980855808