

Vitamintorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Margarine, 200 gr Zucker, 3 Eier, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,25 l Orangensaft, 1 Zitrone, 100 gr Puderzucker, 0,25 l Sahne.

Die Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier zugeben und anschließend das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und ca. 25 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.

Puderzucker mit Orangen- und Zitronensaft verrühren und auf den noch warmen Boden (Unterseite) träufeln. Ich nehme immer etwas weniger Saft, am besten ausprobieren.

Abschließend die Sahne steif schlagen und auf dem abgekühlten Boden verstreichen. Nach Belieben dekorieren.