Muttertagstorte mit Orangen

Eine wunderbare Überraschung für alle Mamas: Die fruchtig-cremige Muttertagstorte mit Orangen gelingt mit diesem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Blätterteig
7 Blätter	Gelatine
125 ml	Milch
120 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Orangen (abgeriebene Schale)
2 Stk.	Eidotter
400 g	Magertopfen
130 ml	Orangensaft
500 ml	Schlagsahne
14 Stk.	Orangenfilets

Für den Zuckerguss

0.5 Stk.	Orangen (Saft)
80 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Muttertagstorte mit Orangen** ist kinderleicht zu backen. Zuerst Backofen auf 220°C vorheizen.

2. In der Zwischenzeit Blätterteig auftauen, in zwei Hälften teilen und jeweils 2 Böden (Durchmesser: 28 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit

einer Gabel mehrmals einstechen und 10-12 Minuten im Backofen backen.

3. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Milch in einen Topf geben und mit Eigelb, Orangenschale, Zucker und Salz vermischen. Unter ständigem Rühren langsam erwärmen. Wenn die Milch-Mischung eine cremige Konsistenz hat, Gelatine ausdrücken und dazugeben. Weiter rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

4. In einer Schüssel Topfen, Orangensaft und Creme gut vermengen. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

5. Blätterteigboden in die Springform (Durchmesser 26 cm) legen und am Rand Orangenfilets verteilen. Creme in die Mitte einfüllen und gleichmäßig glatt streichen. Mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen, bis die Torte fest ist.

6. Orangensaft und Staubzucker zu einem Zuckerguss verrühren und auf den zweiten Blätterteigboden streichen. Trocknen lassen und dann in Teile schneiden. Torte vorsichtig aus der Form lösen und die Deckel fächerförmig auf der Torte verteilen. Nach Belieben mit Cremerosetten und Orangenzesten verschönern.

Tipp

Die Muttertagstorte mit Orangen noch zusätzlich mit einem Tupfer Schlagobers servieren.