Orangen-Baiser-Tarte

Die Orangen-Baiser-Tarte ist der perfekte Kuchen für die nächste Kaffeerunde. Mit diesem Rezept wirst du deine Freundinnen positiv überraschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Mehl
1 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Butter
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser
	Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
	Butter (für die Form)

für die Fülle

5 Stk.	Eier

4 Stk.	Bio Orangen (unbehandelt)
150 g	Staubzucker
100 g	Butter

für den Baiser

2 Stk.	Eiweiß
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Baiser-Tarte** das Mehl, Eidotter, Vanillezucker, Butter Salz und Wasser zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und zirka 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig mit einer Teigwalze ausrollen, Tarte Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten und den Teig in die Form legen, Rand hochziehen. Mit Backpapier auslegen und den Boden mit Hülsenfrüchte bedecken.

3. Im Backofen 10 Minuten vorbacken, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Tarte-Boden auskühlen lassen.

4. Die Hälfte der Orangen schälen, die Schale in kleine Würfel schneiden. Den Saft der geschälten Orangen pressen. Restliche Orangen schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen.

5. Die fein geschnittenen Orangenzesten, den Orangensaft mit Staubzucker, den Eiern und der Butter verrühren und gut 2 Minuten durch schlagen. Zuletzt die Orangenstücke zur Masse mischen. Die Creme auf den Kuchenboden füllen und im Backofen 30 Minuten backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Eiweiß mit Salz und Staubzucker sehr steif schlagen. Auf den Kuchen verteilen und mit einer Teigspachtel glatt streichen, mit Staubzucker bestäuben. Nochmals im Backofen bei Oberhitze kurz überbacken bis sich hellbraune Spitzen bilden.

7. Die fertige Orangen-Baiser-Tarte auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp