

Orangentorte

Mit den Mandarinen und der feinen Joghurt-Note, ist diese Torte fruchtig und leicht im Geschmack. Das Rezept für die Orangentorte ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,8 h



Zutaten

Für den Boden

| |
|---|
| 4 Stk. Eigelb |
| 3 EL Wasser (warm) |
| 60 g Zucker |
| 4 Stk. Eiweiß |
| 1 Packung Vanillezucker |
| 60 g Zucker |
| 75 g Mehl |
| 50 g Speisestärke |
| 1.5 TL Backpulver |

Für die Fruchtfüllung

| |
|---|
| 1 Dose Mandarinen (480g Abtropfgewicht) |
| 2 Packungen Tortenguss (klar) |
| 400 ml Orangensaft |
| 100 ml Wasser |
| 4 EL Zucker |

Für die Joghurtcreme

| |
|------------------------------------|
| 200 g Naturjoghurt |
|------------------------------------|

| | |
|-----------|---|
| 80 g | Zucker |
| 1 Packung | Orangenschale (oder 6g frischen Abrieb) |
| 50 ml | Orangensaft |
| 4 Blätter | Gelatine (weiß) |
| 300 ml | Schlagobers |

Für die Dekoration

| | |
|---------------|--|
| 400 ml | Schlagobers |
| Nach Belieben | Lebensmittelfarbe (Orange) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 13 Stk. | Erfrischungsstäbchen (Orangenstäbchen) |

Zubereitung

1. Für die Orangentorte den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Springform (26cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Dann die Eiweiße mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischen und auf die Eigelb-Masse sieben.
2. Das Eiweiß unterheben und anschließend den Teig in der Form glattstreichen. Biskuit ca. 25 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Derweil schon mal die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Boden einmal waagerecht aufschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring eng anlegen. Die Mandarinen auf dem Boden gleichmäßig auslegen.
4. Aus dem Torteneguss, dem Orangensaft, dem Wasser und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten und im Anschluss gleichmäßig auf den Mandarinen verteilen.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, der Orangenschale und dem Orangensaft in einer Schüssel glatkrähen. Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen. Die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen. Dann ca. 4-5 EL von der Joghurtcreme zügig unter die Gelatine rühren und die Masse zurück zur übrigen Creme geben.

6. Alles gut miteinander verrühren. Jetzt das Schlagobers unterheben. Joghurtmasse auf dem Orangen-Guss verteilen und gleichmäßig glattstreichen. Den Deckel vom Biskuitboden aufsetzen und leicht andrücken. Die Torte sollte jetzt für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank.
7. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mit ca. drei Viertel der Masse die Torte rundherum gleichmäßig einstreichen. Unter das restliche Schlagobers die Lebensmittelfarbe unterheben. Torte nach Wunsch mit Tupfen verzieren und mit Erfrischungsstäbchen ausschmücken.

Tipp

Die Orangentorte sollte kalt serviert werden. An Stelle von Mandarinen kann man natürlich auch Orangen verwenden und die Erfrischungsstäbchen könnte man auch durch andere Orangenstäbchen austauschen.