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 glattrühren. 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.