

Espresso-Orangen-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
4 gestr. TL Instant-Espressopulver, ungesüßt

Füllung:

2 Orangen
4 EL Orangenlikör
2 Pck. Dr. Oetker Tiramisu Creme
200 g kalte Schlagsahne
200 ml kalte Milch

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao
etwas Instant-Espressopulver, ungesüßt



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Orangenlikör auch weglassen.
- Sie können den ungefüllten Boden einfrieren.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in einen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Unter die andere Hälfte das Espressopulver rühren, ebenfalls in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Jeweils eine Ecke abschneiden und den Teig abwechselnd in Ringen in die Form spritzen. Gegebenenfalls den Rand der Form säubern. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Füllung: Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den Saft mit dem Likör vermischen und gleichmäßig auf den Böden verteilen. Einige Orangenfilets zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen klein schneiden.

5. Beide Päckchen Tiramisu nach Packungsanleitung, **aber insgesamt mit 200 g Sahne und 200 ml Milch**, zubereiten. Ein Drittel der Creme mit den Orangenstücken vermischen und auf dem unteren Boden verstreichen. Den oberen Boden auflegen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben und dekorativ dicke Tufts auf die Torte spritzen. Die Tufts dick mit Kakao und Espressopulver bestreuen, mit Orangenfilets belegen und bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 29 g, kJ: 827, kcal: 197

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.