



Kleine Orangentorte

Biskuit mit Orangenbuttercreme und Fondantdecke

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Buttercreme:

250 g weiche Butter
125 g Puderzucker
3 EL Orangenlikör

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Orangenmarmelade

Zum Verzieren:

250 - 300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Puderzucker
etwa 40 Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier 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 Raspelschokolade mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Buttercreme:

Weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker und Likör hinzufügen und kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen.

4 Bestreichen:

Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1 EL Marmelade bestreichen. Dann dünn mit 1/3 der Buttercreme bestreichen, den mittleren Boden auflegen und andrücken. Mittleren Boden ebenfalls erst mit Marmelade und dann mit Buttercreme bestreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte vollständig mit der übrigen Creme einstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Fondant mit grüner und etwas blauer Speisefarbe einfärben. Wenn der Fondant zu weich wird, gesiebten Puderzucker unterkneten. Fondant zwischen einem großen, aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen (Ø etwa 31 cm) und mittig auf die Torte legen. Die Decke von der Mitte aus beginnend glatt streichen und am Rand andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Mit einem spitzen Messer Stiele in die Fondant-Decke zeichnen und mit weißer Zuckerschrift die Dekorblüten festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Orangenlikör können Sie auch Orangensaft verwenden.
- Zum Einfärben des Fondant Einweghandschuhe tragen.
- Nach Belieben die Stiele mit weißer Zuckerschrift nachzeichnen.