



Kumquat-Orangen-Wickeltorte

Eine sahnige Torte mit Orangenlikör für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder

Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

3 EL Orangenmarmelade

Füllung:

150 g Kumquats

50 ml Wasser (4 EL)

130 g Zucker

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

3 Orangen

150 g Joghurt

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

3 EL Orangenlikör

400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

50 g Kokosraspel

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kumquats waschen und die Kerne entfernen. 4 der Kumquats längs halbieren, 2 in jeweils 4 Scheiben schneiden. Den Rest in Würfel schneiden. Wasser und **80 g Zucker** in einem Topf verrühren und aufkochen. Die Kumquats in die kochende Zuckerlösung geben, vom Herd nehmen und in der Lösung erkalten lassen. Zum Verzieren Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

- 3** Knetteigboden lösen, aber auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

4 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen.

5 Bestreichen:

Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Orangenmarmelade bestreichen. Das mitgebackene Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Biskuitplatte der Länge nach in 4 cm breite Streifen schneiden.



6 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. 8 schöne Filets zum Verzieren beiseitelegen, übrige Filets klein schneiden. Auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Kumquats ebenfalls abtropfen lassen. Joghurt mit **50 g Zucker**, Finesse, Likör und 3 EL von dem aufgefangenen Orangensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine vermischen. Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Sahnecreme auf den Biskuitstreifen verstreichen. Die Orangenstücke und Kumquatwürfel (Kumquatscheiben und -hälften zum Verzieren zurücklassen) darauf verteilen. Den ersten Streifen aufrollen und senkrecht, in die Mitte, auf den Knetteigboden stellen. Die übrigen Streifen dicht aneinander darumwickeln. Evtl. überstehenden Knetteigboden abschneiden.

7 Verzieren:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa 5 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte mit der Sahne einstreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Die Torte mit großen Sahnetupfen, Orangenfilets und Kumquats verzieren. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Füllung können Sie statt Orangenlikör auch Orangensaft verwenden.
- Die Torte ist einfriergeeignet.