

Mascarpone-Sekt-Torte mit Orangenfüllung

Erfrischende Sekttorte mit Orangenfüllung.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
Fett
etwa 3 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 6 Orangen
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Käse-Sahne
200 ml Sekt
etwa 100 ml Orangensaft
250 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Mascarpone

Außerdem:

150 g Orangenmarmelade
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen, weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise unterrühren. Masse in die Springform füllen, glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 30 Min.



- 3 Boden lösen, auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Mit gebackenem Papier abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Orangen schälen, auch die weiße Haut entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen (etwa 100 ml).
- 5 Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit **2 EL** der Marmelade bestreichen und einen Tortenring darumstellen. 2/3 der vorbereiteten Orangenfilets auf dem Boden verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Sahne steif schlagen.
- 6 Tortencreme-Pulver in eine Rührschüssel geben, Sekt und aufgefangenen Orangensaft zufügen und alles mit einem Schneebesen etwa ½ Min. gut verrühren. Erst Quark, dann Mascarpone portionsweise unterrühren. Zuletzt die Sahne portionsweise unterheben. Sofort 2/3 der Creme auf den Orangen verteilen, oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Übrige Creme darauf verstreichen und mit einem Tortenkamm oder einer Gabel verzieren. Torte mit übrigen Orangenfilets garnieren und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 **Verzieren:**
Tortenring vor dem Servieren mit Hilfe eines feuchten Messers lösen. Seitenrand mit restlicher Marmelade bestreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Oberseite vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen.

