





# Möhren-Orangen-Torte

Prächtige Torte mit Orangencreme - der Hit auf jeder Ostertafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die quadratische Back- und Servierform (25 x 25 cm):**

Fett

## All-in-Teig:

etwa 200 g Möhren  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

## Füllung:

6 Orangen

## Orangencreme:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
150 ml Orangensaft  
1 EL Zitronensaft  
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
50 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

## Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien  
etwa 2 Pck. Dr. Oetker Marzipan  
Rübli

## 1 Vorbereiten:

Möhren schälen und fein raspeln. Backform fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Möhren- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Möhrenraspel kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

## 3 Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit einem Esslöffel die obere Schicht abnehmen und fein zerbröseln.



**4 Füllung:**

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden, den Saft dabei auffangen und 150 ml abmessen. Orangenfilets auf den Boden legen.

**5 Orangencreme:**

Schlagsahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Übrige Zutaten miteinander verrühren, Schlagsahne unterheben. Creme auf den Orangenfilets glatt verstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6 Verzieren:**

Pistazien mit Gebäckbröseln vermengen. Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen. Torte in 16 Stücke einteilen. Jeweils 1 Teelöffel Gebäckbrösel in die Mitte jedes Tortenstücks geben und mit Marzipanmöhren belegen. Übrige Gebäckbrösel am Tortenrand verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte auch auf dem Backblech in einem Backrahmen (25 x 25 cm) zubereiten, dann das Blech mit Backpapier belegen und von außen zu einem Rand knicken, so dass kein Teig auslaufen kann.
- Ohne Verzierung lässt sich die Torte einfrieren.

