



Mohn-Orangen-Stollentorte

Zum Weihnachtsfest eine Mohntorte mit feinen Gewürzen und einer Orangennote

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
ovaler Backrahmen
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
50 g Mohnsamen

Orangen-Marzipan:

50 g Orangeat oder Zitronat
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
4 EL Orangenlikör oder -saft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Gewürz-Sahne:

500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen, ovalen Backrahmen fetten und daraufstellen (34 cm). Das Backpapier so um die untere Kante des Backrahmens umschlagen, dass er einen "Boden" hat. 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 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und mit dem Mohn kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig im Backrahmen glatt streichen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.



Boden mit einem Messer vom Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3 Orangen-Marzipan:

Orangeat oder Zitronat sehr fein hacken. Marzipan-Rohmasse fein schneiden und in einen Rührbecher geben. Orangenlikör oder -saft und Finesse hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer streichfähigen Masse verrühren. Orangeat oder Zitronat kurz unterrühren. Orangen-Marzipan in einen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen.

- 4 Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den untersten Boden auf ein Brett legen. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und einen dicken Strang Orangen-Marzipan der Länge nach mittig auf den Boden spritzen.

5 Gewürz-Sahne:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker und Finesse kurz unterrühren. Etwa 1/3 der Sahne auf dem unteren Boden neben dem Marzipan verteilen und glatt streichen. Den mittleren Boden auflegen und wieder etwa 1/3 Sahne darauf glatt streichen. Den oberen Boden so längs halbieren, dass das Verhältnis 2/3 zu 1/3 ist. Den breiteren Boden längs mittig auflegen und mit der Hälfte der übrigen Sahne bestreichen. Den schmalen Teigstreifen darauflegen, so dass eine „Stollenoptik“ entsteht und die Torte mit der übrigen Sahne dünn einstreichen. Die Torte mit Kakao bestreuen und mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

- 6 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

