





Orangen-Buttercremetorte

Eine Orangentorte mit einer Buttercreme gefüllt.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Kokosraspel

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter
2 EL Orangenlikör

Außerdem:

225 g Orangenmarmelade
etwa 6 Orangen
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

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

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.



- 4 Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 5 **Buttercreme zubereiten:**
Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen.
- 6 Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zuletzt Orangenlikör unterrühren.
- 7 Unteren Boden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Orangenmarmelade bestreichen. Die Hälfte der Buttercreme aufstreichen, Boden kurz kühlen und übrige Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Torte rundherum mit restlicher Buttercreme einstreichen und 2 Std. kalt stellen.
- 8 Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Torte dekorativ mit den Orangenfilets belegen.
- 9 Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Filets vorsichtig damit überziehen.
- 10 **Verzieren:**
Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel fest verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne den Orangenbelag können Sie die Torte einfrieren.

