

Orangen-Mousse-Torte

Eine festliche Torte mit Schokoladencreme und Orangensahne.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Schokoladencreme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
250 g Schlagsahne
50 g Zucker

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
20 g Dr. Oetker Kakao

Orangensahne:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
3 EL Orangenlikör
450 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch
100 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Am Vortag für Schokoladencreme die Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Schlagsahne und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren mit einem Schneebesen darin schmelzen. Die Kuvertüre-Sahne in eine Rührschüssel füllen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

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

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

3 All-in-Teig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



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

4 Schokoladencreme zubereiten:

Von dem Biskuitboden das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumlegen. Schokoladencreme aufschlagen und darauf glatt verstreichen.

5 Orangensahne zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème fraîche, Zucker, Finesse und Likör verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, auflösen und mit 2 EL der Creme mit dem Schneebesen verrühren. Dann unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Orangensahne auf der Schokoladensahne glatt verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen. Die Tortenoberfläche mit Raspelschokolade bestreuen und Tortenring entfernen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Torte mit Sahnetupfen verzieren. Nach Belieben geachtelte Orangenscheiben in die Sahnetupfen stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte können Sie gut einfrieren.

