

# Orangenlikör-Torte

Eine sahnige Orangenlikörtorte für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

75 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
etwa 3 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
125 ml Orangenlikör  
375 ml Milch  
480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)  
400 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

## 1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den 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 Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 3 Unter den restlichen Teig den Kakao rühren und ihn genauso wie den hellen Teig backen. Jeweils den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.



**4 Füllung zubereiten:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Inzwischen Puddingpulver mit Zucker mischen und mit dem Orangenlikör glatt rühren. Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanleitung in dem noch heißen Pudding lösen. Damit sich keine Haut bildet, Pudding während des Erkaltes häufig umrühren.

**5 Aprikosen abtropfen lassen. 4 Aprikosenhälften beiseite nehmen und in 16 Spalten schneiden. Die übrigen Aprikosen in kleine Stücke schneiden.**

**6 Schlagsahne steif schlagen, unter den erkalteten, aber noch nicht vollkommen fest gewordenen Pudding heben. 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Den dunklen Boden auf eine Tortenplatte legen, dünn mit etwa 3 Esslöffel Creme bestreichen, darauf die Aprikosenstücke verteilen. Gut die Hälfte der restlichen Creme auf den Aprikosen verteilen. Den hellen Boden darauf legen, gut andrücken. Rand und Oberseite der Torte mit der übrigen Creme bestreichen. Den Rand mit Krokant bestreuen und die Torte mit Cremetupfen, restlichem Krokant und den Aprikosenspalten garnieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kochen Sie den Pudding anstatt mit Likör und Milch mit Orangensaft.

