

# Sanddorn-Orangen-Tarte

Ein Streuselboden mit fruchtigem und mit Sahne-Belag

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Tarte-/Quicheform mit Hebeboden (Ø 28 cm):**  
Fett

## Streuselteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
etwa 1 EL Sanddornsafft  
75 g weiche Butter oder Margarine

## Füllung:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
2 Orangen  
100 ml Sanddornsafft  
60 g Zucker  
100 g Mascarpone  
4 EL Orangenlikör  
100 g kalte Schlagsahne

## Sahne-Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
150 g Mascarpone

## Zum Verzieren:

1 EL Sanddornsafft  
2 gestr. TL Zucker  
Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

## 3 Die Streusel als Boden und Rand in die Form drücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 16 Min.**

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Die Fruchtfleets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Fruchtfleets **einer Orange** klein schneiden und zusammen mit dem Saft beider Orangen in einem Topf auffangen. **2 EL Orangensaft** abnehmen und die Filets der zweiten Orange für die Verzierung beiseitestellen. Sanddornsaft und Zucker mit in den Topf geben und alles aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen.

5 Mascarpone und Likör unter die Orangenmasse rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die Tarte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben.

### 6 Sahne-Belag:

**2 TL Sahnesteif** für die Verzierung abnehmen. Sahne mit übrigem Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Mascarpone in eine Schüssel geben und die Sahne unterheben. Mascarpone-Sahne auf der Tarte locker verstreichen.

### 7 Verzieren:

Sanddornsaft mit den 2 EL Orangensaft, Zucker und 2 TL Sahnesteif mit einem Schneebesen verrühren. Orangenfilets auf der Tarte verteilen und mit dem Guss beträufeln. Pistazien dekorativ aufstreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Sanddornlikör anstelle des Orangenlikörs verwenden.
- Statt in einer Tarteform können Sie den Kuchen auch in einer Springform (Ø 26 oder 28 cm) backen.