





Schoko-Orangen-Torte

Schön dekorierte Torte mit Orangen-Creme und Schoko-Sahne.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

200 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron
1 TL gemahlener Zimt

Orangencreme:

etwa 3 unbehandelte Orangen
200 ml Wasser
etwa 230 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 ml Orangenlikör, z. B. Cointreau
250 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Schoko-Sahne:

100 g Zartbitterschokolade
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine Schoko-Orangen-Torte?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern und mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Eier 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, Natron und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.



Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann den Boden stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und auf eine Tortenplatte zurückstürzen.

3 Orangencreme zubereiten:

1 unbehandelte Orange heiß waschen und die Schale möglichst dünn abschälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Orangenschale etwa 10 Min. darin köcheln lassen. **100 g Zucker** zufügen und Orangenschale 5 Min. weiter köcheln lassen. Anschließend Schale im Sud abkühlen lassen. Abgetropfte Orangenschale in **etwa 30 g Zucker** wälzen und auf einem Teller trocknen lassen.

4 Alle Orangen auspressen und 300 ml Saft abmessen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker, 300 ml Orangensaft und 100 ml Orangenlikör**, zubereiten. Heißen Orangenpudding in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen, zwischendurch umrühren.

5 Die Hälfte der kandierten Orangenschale grob hacken. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit den Orangenstückchen unter den Orangenpudding heben.

6 Schoko-Sahne zubereiten:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. **1 EL** geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Sahne heben.

7 Schoko-Sahne auf dem Boden verstreichen. Orangencreme leicht kuppelförmig auf die Schoko-Sahne streichen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Torte nach Belieben mit Schokolade verzieren. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Kurz vor dem Verzehr mit kandierter Orangenschale belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Einfach gleich 500 g Schlagsahne mit 3 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Dann aus einer Hälfte die Orangencreme zubereiten und aus der anderen Hälfte die Schoko-Sahne.

