

Schoko-Orangen-Torte

Fruchtige Orangen-Schoko-Torte mit Orangen-Creme und Schoko-Sahne auf lockerem Biskuitboden.

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 gestr. 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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.

