


# Schoko-Orangen-Traum

Eine sahnige Torte mit Schoko-Boden und feiner Orangennote

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

50 g Zartbitterschokolade  
4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Kakao  
50 g gemahlene Mandeln mit Schale

### Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
800 g kalte Schlagsahne  
125 ml Orangensaft  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
25 g Cornflakes  
50 g Zartbitterschokolade  
1 Orange (etwa 200 g)  
Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig die Zartbitterschokolade grob raspeln. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen, mit Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade kurz unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.
- 4 Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Platte legen.
- 5 **Füllung:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Orangensaft mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Gelatineflüssigkeit unter den Saft rühren und wenn diese Masse zu gelieren beginnt, steif geschlagene Sahne portionsweise unterheben. Knapp 1/3 der Orangensahne auf dem unteren Boden glatt streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der übrigen Orangensahne aufstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte vollständig mit restlicher Orangensahne einstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geröstete Mandeln und Cornflakes mischen, unter die geschmolzene Schokolade mischen und mit Hilfe von 2 Teelöffeln 16 Portionen auf Backpapier geben und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 7 Orange schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets ausschneiden. Filets auf Küchenpapier **gut** abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Torten dekorativ mit Kakao bestreuen und Schoko-Knusperaler sowie Orangenfilets auflegen.