





Schokoladen-Orangen-Torte

Eine festliche Schokoladen-Sahne-Torte mit Orangenfilets

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. gemahlener Zimt

Füllung:

etwa 4 Orangen
400 g kalte Schlagsahne
100 ml warmes Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Schoko-Sahne

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
200 g kalte Schlagsahne
etwa 100 g Orangenfilets
(vorbereitet gewogen)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °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, Gustin, Kakao und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



- 4 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

5 Füllung:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mitentfernen, Fruchtfilets herausschneiden, 100 ml Saft dabei auffangen (evtl. mit Orangensaft auffüllen). Tortencreme nach Packungsanleitung, **aber mit 400 g Sahne, 100 ml Saft, 100 ml Wasser und Finesse**,

aufschlagen. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen.

Mittleren Boden auflegen, mit Orangenfilets belegen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Die Hälfte der übrigen Creme aufstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, mit restlicher Creme bestreichen. Mit einem feuchten Teelöffel von der Mitte zum Rand leichte Bögen in die Creme ziehen.

6 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Füllung damit besprenkeln. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und an den unteren Rand und auf die Oberseite des Gebäcks Tufts spritzen. Orangenfilets auflegen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte auch mit Schokolocken verzieren. Dazu jeweils 100 g weiße Schokolade und Zartbitterschokolade grob zerkleinern und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, auf Backpapier streichen und fest werden lassen. Anschließend "Locken" schaben und dekorativ mit den Orangenfilets auf der Torte verteilen.
- Torte ohne Garnierung 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Ohne Verzierung lässt sich die Torte gut einfrieren.

