

Zimt-Orangen-Torte

Eine cremige Torte mit einer Orangen-Zimt-Note.

etwa 14 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Gewürz-Orangen:

3 Orangen , groß
100 ml Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
6 EL Orangenlikör

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
40 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
etwa 1 ½ EL Wasser

Orangencreme:

300 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 ml Blutorangensaft (keinen
Nektar)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 Gewürz-Orangen:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Zucker und Finesse aufkochen. Orangenscheiben und -likör hinzufügen und alles zugedeckt ziehen lassen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Erkalte Springform säubern und den Boden fetten.

3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Orangenscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 50 ml für die Orangencreme beiseitestellen. Knetteigboden auf eine Tortengarnierscheibe oder -platte legen und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und den untersten Boden auf den Knetteigboden legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Den untersten Boden mit etwas Gewürz-Orangen-Flüssigkeit mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen.

5 Orangencreme zubereiten:

Schlagsahne mit 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Blutorangensaft, 50 ml Gewürz-Orangen-Flüssigkeit und Finesse mit 2 Btl. Gelatine fix etwa 1 Min. mit einem Schneebesen verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, erst etwa 4 EL der Sahne unterrühren, dann die übrige Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und diesen mit etwas Gewürz-Orangen-Flüssigkeit bestreichen.

6 Zimtcreme zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Doppelrahm-Frischkäse mit Zimt, Zucker und Vanille-Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Zimtcreme auf den zweiten Boden streichen und den letzten Boden auflegen. Mit übriger Orangenflüssigkeit bestreichen und mit den Orangenscheiben dekorativ belegen.

Zimtcreme:

200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL gemahlener Zimt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Zucker
250 ml Wasser

Außerdem:

4 EL rote Konfitüre
50 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 7 **Guss:**
Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Wasser zubereiten und gleichmäßig über den Orangenscheiben verteilen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 8 Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und die Torte mit den gehackten Pistazienkernen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verschenken Sie doch einmal eine Torte! Eine silberne Kuchenplatte mit Folie beziehen und die Torte daraufstellen. Zum Transport in Folie einpacken und mit Schleifenband befestigen. Die Torte kann auch auf der Kuchenplatte (Ø 30 cm) serviert werden.

