







Zitronen-Orangen-Wolke

Ein luftig-leichter Kuchen mit einer Backmischung und Sahne.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung mit Sahne, Eiern und zusätzlich Finesse nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 - 50 Min.

Springformrand vorsichtig mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Tränken:

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Den Kuchen mit einem Schaschlickspieß 20-30 Mal einstechen. Orangensaft mit dem Zucker aufkochen. Den Kuchen 3-4 Mal im Abstand von 15 Min. mit einem Pinsel damit bestreichen.

4 Verzieren:

Den Kuchen in 12 Stücke einteilen. Die Sahne mit dem restlichen Dekorzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Jedes Tortenstück mit einem Dreieck aus 3 kleinen Sahnetaffs verzieren. Die Orange heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Die Orange anschließend schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets herausschneiden und halbieren. Jedes Sahnedreieck mit Orangenstückchen und -streifen verzieren.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Wolke
200 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Tränken:

100 ml Orangensaft
50 g Zucker

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 unbehandelte Orange

