

Weihnachtsbacken Rezepte

Orangentorte

Gattung: Backen, Orange, Weihnachten

| Teig | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 100 g Butter oder Margarine | 100 g Mehl |
| 2 Eier | 1,50 Teel. Backpulver |
| 125 g Zucker | -3 El. Schlagsahne |
| 1 P. Vanillezucker | Semmelmehl für die Form |
| 1 Pr. Salz | |
| Belag | |
| 4 Essl. Apricot Brandy | 5 Blatt weiße Gelatine |
| 3 unbehandelte Orangen | 1/8 Liter Orangensaft |
| 500 g Schlagsahne | 40 g Zucker |
| 30 g Zucker | 1/2 P. klarer Tortenguß |
| 1 P. Vanillezucker | geröstete Mandelblätter |
| etwas abger. Orangenschale | Orangenschale |

Fett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren, das Fett zufügen. Mehl, Backpulver und Sahne kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgebröselte Form (o 26 cm) geben, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten

Den Tortenboden abkühlen lassen, mit Apricot Brandy beträufeln. Orangen so schälen, daß die weiße Haut entfernt wird, in Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale zugeben, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 5 Min. gut ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen, etwas abgekühlt mit 2 - 3 El. Schlagsahne verrühren, dann diese Mischung in die restliche Sahne einrühren.

Die Sahne hügel förmig auf den Tortenboden streichen. Den Sahneberg mit Orangenscheiben belegen, Feine Streifen Orangenschale dazwischen streuen. Die Torte in den Kühlschrank stellen. Aus Orangensaft, Zucker und Tortengusspulver nach Anweisung einen Tortenguss bereiten, etwas abgekühlt über die Orangenscheiben geben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen garnieren.