Einfache Orangentorte



Saftiger Boden mit Orangen-Aroma mit Sahne-Topping, gerösteten Mandeln und frischen Orangenzesten.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 EL Amaretto
- 1 Prise Salz
- 225 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln

Außerdem

3 Bio-Orangen
4 EL Orangenlikör

Für den Belag

400 ml Sahne
50 g Mandeln, gestiftelt
Etwas Orangenlikör

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
3. Die Schale von 2 Orangen fein abreiben. Eine Orange auspressen.
4. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
5. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und diesen bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
6. Das Eigelb mit dem Zucker, Amaretto, 2 EL Orangensaft, der geriebenen Orangenschale und Salz cremig rühren.
7. Das Mehl mit den gemahlenen Mandeln mischen und unter die Eiermasse rühren.
8. Die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren.
9. Abschließend noch den Eischnee mit einem Küchenspachtel unterheben und den Teig in die Form füllen.
10. In der Ofenmitte für ca. 50 Minuten backen. Anschließend den Kuchen direkt aus der Form lösen (Vorsicht – heiß!). Ohne Backpapier auf ein Kuchengitter setzen. Das klappt am besten, wenn man ihn aus der Form auf einen Teller stürzt, dass Backpapier vorsichtig abzieht und den Kuchen dann auf ein Kuchengitter stürzt.
11. Den Orangenlikör mit dem restlichen Orangensaft verrühren und den noch heißen Kuchenboden damit großzügig tränken. Anschließend komplett abkühlen lassen.
12. Für den Belag die gestiftelten Mandeln in einer fettfreien Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die Schale der dritten Orange mit einem Zestenreißer in feinen

Streifen abziehen.

13. Die Sahne steifschlagen und auf dem Tortenboden verteilen. Die Orangenzesten und die gerösteten Mandeln dekorativ darauf verteilen. Mit etwas Orangenlikör beträufeln.
14. Bis zum Servieren kaltstellen.