Orangentorte mit Schokolade



Schichttorte mit knackiger Schoko-Schickt auf den Böden. Gefüllt mit feiner Orangen-Sahne-Creme.

Zubereitungszeit: 1 Std 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- Saft einer Zitrone
- 150 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Orangen-Sahne-Creme

9 Blatt Gelatine
5 Bio-Orangen
1,5 Zitronen
100 g Zucker
800 g Schlagsahne

Außerdem

200 g Kuvertüre, zartbitter
Physalis als Deko (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform ((26 cm Ø) mit Backpapier belegen.
3. Vorab die Kuvertüre hacken und schon mal über dem Wasserbad schmelzen lassen. Mit der geschmolzenen Schokolade werden die noch warmen Böden bestrichen. Deshalb sollte sie schon vorbereitet werden.
4. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Anschließend den Zitronensaft unter Rühren dazugaben.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
6. 1/3 des Teiges in die Springform füllen, gleichmäßig verstreichen und für ca. 8 Minuten backen. Nach der Backzeit, den Boden samt Backpapier aus der Form nehmen (Vorsicht! Die Form ist heiß!). Den Rand der Form reinigen, neues Backpapier einspannen und das nächste Teig-Drittel einfüllen. Wieder verteilen und wie beim ersten Boden backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
7. Die Böden vorsichtig vom Backpapier lösen und die obere Seite mit der geschmolzenen Kuvertüre einstreichen. Die Böden erkalten und die Schokolade trocknen lassen.
8. Falls noch Kuvertüre übrig ist, diese dünn auf ein Backblech streichen und trocknen lassen. Diese später mit einer Palette oder Spachtel abschaben, so dass

kleine Röllchen entstehen. Damit wird später die Torte dekoriert.

9. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Eine der Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale in feinen Zesten abziehen. Zur Seite stellen. Zwei Orangen schälen, von der weißen Haut befreien, filetieren und auf Küchenkrepp legen.
11. Zitronen und restliche Orangen auspressen. 75 ml Zitronensaft und 125 ml Orangensaft mischen.
12. Gelatine ausdrücken, zusammen mit 4 EL Saft in einem Topf erwärmen, so dass sie sich auflöst. Zucker zum restlichen Saft geben und die aufgelöste Gelatine einrühren. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren (ca. 20-30 Minuten).
13. Sahne steifschlagen und portionsweise unter die gelierende Masse heben.
14. Für die Fertigstellung der Torte einen Boden auf einen Tortenteller legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen, wieder Creme darauf verteilen. Beim dritten Boden genauso verfahren.
15. Dekorieren mit Orangen-Filets und -zesten, den Röllchen bzw. Splittern der abgeschabten Kuvertüre und weg mag noch Physalis.
16. Die Torte mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen und ca. 20 Minuten vor dem Servieren aus der Kühlung holen (es sei denn es ist Hochsommer…).