

Orangen-Mandel-Torte

ergibt ca. 10 Stück
1 Springform von 24cm Ø

Biscuit:

4 Eier (250g)

120g Zucker

1 Prise Salz

alles mit der Kenwood rühren, bis die Masse sehr hell und sehr schaumig ist, mindestens 5 Min.

wenig Orangenschale

dazu reiben

150g Mehl

1 gestr. KL Backpulver

75g gem., geschälte Mandeln

sorgfältig darunterziehen

Masse in eine mit Backtrennpapier belegte und am Rand gefettete und bemehlte Form geben.

Backen:

30-35 Min. in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Biscuit am Rand lösen, auf ein Küchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Biskuit schneiden: Biskuit rundherum mit einem Brotmesser 2-3 mal 1cm tief einschneiden. Mit einem starken Faden einfädeln und vorsichtig gerade ziehen, bis das Biskuit überall geschnitten ist. Die Hälfte des Biscuits auf eine Tortenplatte legen. Den Rest einpacken und tiefkühlen für eine andere Torte.

Füllung:

150g weisse oder dunkle Schokolade

im heissen Wasserbad schmelzen

125g Qimiq

zugeben, mit dem gut Schwingbesen verrühren

Evtl. 2 EL Orangenlikör

4EL Orangensaft

zugeben, nochmals verrühren und leicht auskühlen lassen

5dl Rahm

steif schlagen, unter die Masse ziehen und nochmals kühl stellen

Torte fertigstellen:

3EL Orangenlikör oder Orangenkonfitüre

auf dem Tortenboden verteilen

½ der Füllung darauf geben, dann Deckel

aufsetzen und wieder Konfitüre darauf streichen

Restliche Füllung am Rand und oben verteilen

Schokoladepulver

Filetierte Orangenschnitze

Zuckersterne.....

Torte dekorieren und mindestens 2 Stunden kühl stellen

Tip: Die Orangen können auch durch Grapefruits ersetzt werden.