

Rezept

# Glutenfreie Orangentorte

Ein Rezept von Glutenfreie Orangentorte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> zimmerwarme Eier	<b>200 g</b> Zucker
Salz	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>250 g</b> gemahlene Mandeln
<b>50 g</b> Maisstärke	<b>1 Msp.</b> Backpulver
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>800 g</b> Sahne
<b>2 EL</b> Orangensaft	<b>75 g</b> Orangenmarmelade
Fett für die Form	<b>16</b> Orangenfilets für die Garnitur
<b>16</b> Pistazien für die Garnitur	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform mit 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen und den Rand leicht fetten.
2. Die Eier in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, dabei den Zucker und 1 Prise Salz nach und nach einrieseln lassen. Den Zitrusfruchtabrieb mit Mandeln, Stärke und Backpulver mischen und löffelweise vorsichtig unter die Eiermasse heben.
3. Die Masse in die Springform einfüllen und im heißen Ofen (Mitte) 35-40 Min backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen, dann horizontal zweimal durchschneiden.
4. Die Mandeln bei schwacher bis mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften, auf einen Teller schütten und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und den Orangensaft unterrühren.
5. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Mit der Hälfte der Orangenmarmelade bestreichen und ein Viertel der Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit Marmelade bestreichen und mit einem Viertel der Sahne bedecken. Den Dritten Boden auflegen und die Torte rundum mit einem Viertel der Sahne bestreichen. Den Tortenrand mit den gerösteten Mandeln bestreuen und mit der restlichen Sahne 16 Rosetten auf die Torte spritzen. Jede Rosette mit 1 Orangenfilet und 1 Pistazie belegen. Torte vor dem Servieren 2 Std. kühl stellen.