

Rezept

Orangenlikör-Torte

Ein Rezept von Orangenlikör-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	200 g Zucker
4 Eier	2 TL Citro-Back
350 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
150 g Speisestärke	4 EL Milch
5 Blatt weiße Gelatine	5 Eigelbe
100 g Puderzucker	200 g Sahnequark (40 % Fett)
1 Päckchen Orange-Back	2 EL Orangensaft
400 g Sahne	6 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau, Grand Marnier)
300 g runde Biskuitkekse mit Orangencremefüllung und Schokoüberzug	8 EL Orangensaft
400 g Sahne	8 EL Orangenlikör
2 Päckchen Vanillezucker	2 Päckchen Sahnesteif
150 g kandierte Orangenscheiben (ersatzweise frische Orangen in Scheiben oder Weingummi)	1 Päckchen Orange-Back
	100 g gehackte Pistazien
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Citro-Backiterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, mit der Milchiterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Die Eigelbe mit Puderzucker schaumig rühren. Quark, Orange-Back und Orangensaftiterrühren. Sahne steif schlagen. Likör in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Zunächst mit nur 4 EL Quarkcreme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren. Die Sahne unterheben. Die Creme 10 Min. kalt stellen.
4. Den Rührteigboden einmal quer durchschneiden. Orangensaft und -likör mischen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Mischung tränken. Mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit der restlichen Flüssigkeit tränken. Ein Drittel der Orangencreme darauf verstreichen. Mit Orangenkekse, die Schokoseite nach unten, dicht belegen, die Kekse leicht andrücken. Die restliche Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Die Torte 2 Std. kalt stellen.

5. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Orange-Back steif schlagen. Zwei Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Sahne den Rand der Torte bestreichen.
-
6. Die kandierten Orangenscheiben halbieren. Die Oberfläche der Torte mit der Sahne spiralförmig bespritzen. Mit Orangenscheiben und gehackten Pistazien garnieren. 4 Std. kühl stellen.