Rezept

Orangentorte mit Mascarponecreme

Ein Rezept von Orangentorte mit Mascarponecreme, am 02.06.2025

Zutaten

150 g	weiche Butter + Butter für die Form
4	Eier
80 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Orangenlikör
60 g	Zucker
200 g	Orangenkonfitüre
6	kandierte Orangenscheiben
100 g	Puderzucker
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
80 g	Speisestärke
2	große Bio-Orangen
4	tagesfrische Eigelbe
500 g	Mascarpone
100 g	Mandelblättchen
10 g	gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 22 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Die Orangenschale zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und unterziehen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

2. Für die Füllung 1 Orange heiß abwaschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. 1 Orange dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäutchen herausschneiden. Mit Likör beträufeln und beiseitestellen. Die Eigelbe mit Zucker dickschaumig aufschlagen. Den Mascarpone in Portionen unterziehen. Die Orangenschale zugeben.

3. Die Orangenfilets abtropfen lassen, den Likör auffangen. Den Kuchen einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit dem Likör beträufeln und mit einem Drittel der Mascarponecreme bestreichen. Mit den Orangenfilets belegen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

4. Die Konfitüre erwärmen und die Torte rundum damit bestreichen. Antrocknen lassen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Den Rand der Torte mit einem Drittel der Creme bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

5. Die übrige Creme mit einem Löffelrücken in Wellen auf die Torte streichen. Die kandierten Orangenscheiben halbieren und auf der Torte zu Blüten legen. Die Blütenmitten mit Pistazien bestreuen. Vor dem Servieren 1 Std. kühl stellen.