

Rezept

Orangentorte ohne Backen

Ein Rezept von Orangentorte ohne Backen, am 14.04.2026

Zutaten

250 g Spekulatius	125 g Butter
6 Blatt Gelatine	1 Zitrone
100 g Puderzucker	300 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 5 Orangen)
1 EL Orangenmarmelade	400 g Sahne
250 g Mascarpone	1 EL Orangenlikör (nach Belieben)
110 g Zucker	1/8 l frisch gepresster Orangensaft
1 Bio-Orange	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (24 cm Ø; ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel gut verschließen. Die Plätzchen mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Brösel in eine Schüssel geben und mit der Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Rand der Springform auf eine Tortenplatte stellen. Die Spekulatiusmasse gleichmäßig in die Form drücken und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Puderzucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Den Orangensaft dazugießen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Den Zitronensaft und die Orangenmarmelade zum Saft geben und unterrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und darin bei kleiner Hitze auflösen. Die Mischung zum Gelieren ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone in einer großen Schüssel glatt rühren, die gelierte Orangenmasse nach und nach unter den Mascarpone rühren. Nach Belieben den Orangenlikör unterrühren. Die Sahne dazugeben und vorsichtig unterheben.
5. Die Orangencreme auf dem vorbereiteten Bröselboden verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Inzwischen für den Sirup den Zucker mit Orangensaft oder Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in 5-7 Min. sirupartig einköcheln lassen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und in dem Orangensirup ca. 2 Min. ziehen lassen.

7. Orangenscheiben herausnehmen und auf Küchendraht abtropfen lassen. Die Torte mit einer Palette vorsichtig vom Rand lösen. Die Orangenscheiben an den Tortenrand drücken. Die restlichen Scheiben in der Mitte der Torte arrangieren.