Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Orangen – Schoko – Torte

Zutaten Biskuitboden:
4 Eier, 120 g Zucker, 4 EL Öl, 4 EL Orangensaft, 120 g Mehl (griffig), 1 TL Backpulver, Schale von 1 Orange

Zutaten Fülle:
½ l Orangensaft, 60 g Vanillepuddingpulver, 2 EL Zucker

Zutaten Belag:
250 g Topfen, 250 g Sauerrahm, 6 Blatt Gelatine, 70 g Staubzucker,
evtl. 1 kleines Stamperl Rum, Saft von 1 Orange
500 ml Schlagobers, ca. 15 Soft-Cake
100 ml Obers zum Verzieren, Ostereier für die Deko

Zubereitung:
Für den Biskuit Eier trennen. Eiklar mit Zucker nach und nach zu einem festen Schnee schlagen. Dotter, Öl und Orangensaft unterrühren. Zum Schluss Mehl, Backpulver und geriebene Orangenschale unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Tortenform füllen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung einen Pudding mit Orangensaft und Zucker kochen, über den ausgekühlten Tortenboden streichen und kühl stellen.
Für den Belag Gelatine einweichen. Topfen Rahm und Staubzucker verrühren. Gelatine in Orangensaft/Rum auflösen und zur Creme geben. Zum Schluss das steifgeschlagene Obers vorsichtig unterrühren.
Die Hälfte der Creme auf den Orangenpudding streichen. Die Kekse mit der Schokoladeseite nach unten auflegen und mit der restlichen Creme darüberstreichen. Torte kaltstellen und nach Belieben verzieren.

Tipp: Den ausgekühlten Tortenboden mit Orangensaft beträufeln.

Trachten Wichtlstube

Schärdinger