

Kleine Orangen-Torte mit Tannenbaum-Topper

ca. 12 Portionen

   aufwändig

  bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Springform (20 cm Ø)

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
50 g Zucker
400 ml Orangensaft
200 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker

Sandmasse:

200 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
75 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Zum Einstreichen:

375 g Mascarpone
1 EL gesiebter Staubzucker

1 Pudding für die Buttercreme vorbereiten:

Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Orangensaft unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel füllen. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen und bei Raumtemperatur erkalten lassen.

2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

3 Den erkalten Tortenboden 2-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.

4 Buttercreme:

Für die Creme Butter und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Den vorbereiteten erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren; dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Creme. 3 EL der Creme zur Seite geben. Die Tortenböden mit Creme zusammensetzen, mit der zur Seite gegebenen Creme dünn einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Zum Einstreichen:

Mascarpone mit Staubzucker verrühren. Die Torte damit wellenförmig einstreichen und einige Stunden - am besten über Nacht - kalt stellen und durchziehen lassen.

6 Tannenbaum-Topper:

Aus metallischem Bastelpapier verschieden große Taler ausschneiden (ca. 9 - 25 cm). Die Taler bis zur Mitte hin einschneiden und spitze Tüten formen. Mit Bastelkleber fixieren. Für die aufgefächerten Bäume die Taler vom Rand her einschneiden und dann ebenfalls spitze Tüten formen. Alle Bäume mit Holzspießen versehen und vor dem Servieren in die Torte stecken.

