

Kleine Orangentorte

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Orangen-Buttercreme:

250 g weiche Butter
125 g gesiebter Staubzucker
3 EL Orangenlikör
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Bestreichen:

2 EL Orangenmarmelade

Zum Verzieren:

etwa 300 g Dr. Oetker
Rollfondant weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
(grün und blau)
Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Mini
Dekorblüten
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Raspelschokolade kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 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: etwa 40 Minuten

3 Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Orangen-Buttercreme:

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Staubzucker, Likör und Orangenschale dazugeben und schaumig rühren.

5 Zum Bestreichen:

Die Torte 2-mal durchschneiden und den Tortenboden mit 1 EL der Marmelade bestreichen. 1/3 der Creme darauf streichen, den mittleren Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Die Marmelade darauf streichen. Das zweite Drittel der Creme darauf streichen, den Tortenoberteil auflegen und leicht andrücken. Die Torte mit Creme einstreichen und 1 Std. kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Den Fondant mit grüner und blauer Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche rund (31 cm Ø) ausrollen. Die Fondantdecke mittig auf die Torte legen und von der Mitte aus beginnend glatt streichen. Am Rand andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Mit einem Messerrücken Stiele in die Fondantdecke einkerben und die Mini Dekorblüten mit Zuckerschrift anbringen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wird die Torte für Kinder zubereitet, den Likör einfach weglassen.