


Orangensaft-Torte

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
125 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
2 EL Rum
2 Eier (Größe M)
100 g gesiebttes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Orangen-Creme:

⅓ l Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
70 g Zucker
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l flüssiges Schlagobers

Zum Bestreichen:

100 g sehr weiche Butter
200 g erweichte Milkschokolade
6 EL Rum

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

- 1 Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz verrühren.
- 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 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 28 Minuten

- 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit dem Springformrand umstellen.
- 4 Orangen-Creme:

Orangensaft mit Orangenschalen und Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und einrühren. Schlagobers aufschlagen und unterheben. Die Füllung in der Form verteilen und die zweite Tortenplatte darauf legen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.



5 Zum Bestreichen und Verzieren:

Butter mit Schokolade und Rum schaumig rühren und die Torte damit einstreichen. Die Torte beliebig mit Glasur verzieren und kalt stellen.

