Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Orangentorte

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Sommer Süße Gerichte Torten Vegetarisch

Zubereitung

Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Den Eischnee dazugeben, das Mehl darüber sieben und unter die Eigelbcreme heben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175 °C (Mitte, Umluft 160 °C) 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mark aus der Vanilleschote schaben. Frischkäse, Joghurt und Vanillemark mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. happy day Orangen Sirup hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Frischkäse-Creme rühren. Creme in die Springform füllen; Torte für 4 Stunden kühlen. Unmittelbar vor dem Servieren mit den Orangenscheiben dekorieren.

Tipp: Sollten Sie keine frischen Orangen erhalten, verwenden Sie kandierte Orangen!

Zutaten

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 90 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1 Vanilleschote
- 3 Pkg. Frischkäse Doppelrahmstufe (à 175 g)
- 300 g Joghurt
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- 100 ml Rauch happy day Orangen Sirup
- 1 Bio Orange in dünnen Scheiben