



Orangen-Schokoladen Traum Torte

Schokoladebiskuit:

- 6 Eier (Zimmertemperatur)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 220 g Zucker
- 140 g Mehl
- 45 g Speisestärke (Maizena)
- 40 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit dem Backpapier auskleiden. Der Rand der Form wird nicht gefettet, damit der Biskuit nicht abrutscht und schön gleichmäßig am Rand hochklettern kann! Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker während des Steif-Schlagens hinzurieseln lassen, bis eine seidig-glänzende Masse entstanden ist. Die Dotter (Eigelbe) nach und nach hinzugeben. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Mit einem Schneebesen sanft unterziehen und in die Form geben. Die Biskuitmasse sofort im vorgeheizten Ofen für 25 bis 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den Biskuit zehn Minuten auskühlen lassen, dann erst aus der Form schneiden und auskühlen lassen. **TIPP:** Die Torte am besten am Vortag backen, weil dann lässt sie sich viel besser durchschneiden.

Fruchteinlage:

- 400 ml Orangensaft frisch gepresst
- 5 Blatt Gelatine
- 1 EL Orangenlikör (Cointreau)
- eventuell Zucker (je nach Süße der Orangen)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Orangensaft aufkochen und dann 2 Minuten sprudelnd kochen, dabei umrühren, weil das sehr schäumt. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Orangenlikör und eventuell den Zucker dazugeben. In ein Suppenteller Frischhaltefolie legen und die etwas abgekühlte Flüssigkeit leeren. In den Kühlschrank stellen, bis die Fruchteinlage fest ist. Macht man am besten am Vortag.

Orangencreme:

- 400 ml Orangensaft
- 3 EL Zucker
- 3 EL Orangenlikör (Cointreau)
- 2 EL Zitronensaft
- 8 Blatt Gelatine
- 200 g griechischer Joghurt
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- eventuell noch Zucker

Zubereitung:

Orangensaft mit dem Zucker aufkochen und ca. auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Orangenlikör und Zitronensaft verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und das Joghurt zugeben, glattrühren. Schlagobers (Sahne) mit dem Zucker steif schlagen, mit dem Schneebesen unter die Joghurtmasse heben.

Schokocreme:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 220 ml Milch
- 70 g Zucker
- 500 g Schlagobers (Sahne)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Zutaten, bis auf die Sahne, vorsichtig unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Ewas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Nachdem die Schokomasse lippenwarm abgekühlt ist hebt ihr noch das geschlagene Schlagobers (Sahne) unter.

Fertigstellung der Torte:

Den Tortenboden 2 x durchschneiden, den oberen Teil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen, einen hohen Tortenring um den Boden stellen. Die Fruchteinlage mittig auf den Tortenboden geben und die Orangencreme einfüllen.

Den mittleren Boden auflegen, das Schokolademousse auf den Tortenboden geben und mit dem untersten Tortenboden mit der Unterseite nach oben, abschließen.

Nun muss die Torte über Nacht in den Kühlschrank.

Ich habe die Torte dann mit Fondant eingedeckt und verziert. Ihr könnt die Torte zum Beispiel mit Schlagobers einstreichen oder mit einer Schokoladeglasur überziehen und nach Belieben verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at