Pflaumen-Orangen Torte

Walnussbiskuit:

18 cm ø

- 2 Eier Gr. M, getrennt
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 25 g gemahlene, geröstete Walnüsse
- Abrieb einer ½ Bio Orange
- 25 g gebräunte Butter

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf bräunen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steifschlagen. Die Eigelbe unterrühren und das gesiebte Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und die gemahlenen Nüsse unterheben. Einen Esslöffel der Masse unter die gebräunte Butter rühren und dann unter den Teig heben. In eine, nur am Boden gefettete, Springform (18 cm) geben und 17-20 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und dann einmal waagerecht durchschneiden.

Pflaumenmousse:

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Pflaumenpüree
- etwas Vanille (Extrakt oder gemahlen)
- Saft einer halben Bio Orange
- 50 g Zucker
- Zimt nach Geschmack
- 100 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne steifschlagen. Pflaumenpüree mit Zucker, Zimt und Vanille verrühren. Orangensaft und 3 El. Pflaumenpüree in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem übrigen Pflaumenpüree verrühren und kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Orangenmousse:

- 3 ½ Blatt Gelatine
- 100 g Ricotta
- 150 g Joghurt
- 60 g Zucker
- Saft und Abrieb einer Bio Orange

- 100 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne steifschlagen. Ricotta und Joghurt zusammen mir dem Orangenabrieb verrühren. Orangensaft und 2 El Joghurtmasse in einem kleinen Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der restlichen Joghurtcreme verrühren und kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Aufbau:

- je 2 El. Pflaumenmus und Orangenmarmelade

Ersten Biskuitboden auf einen Teller legen und einen Tortenring darum stellen. Biskuit mit Pflaumenmus bestreichen und dann die Pflaumenmousse einfüllen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen und mit Orangenmarmelade bestreichen. Die Orangenmousse einfüllen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen oder über Nacht.

Für die Dekoration Pflaumen in sehr feine Scheiben schneiden und fächerförmig auflegen. Ggf. mit Fruchtglasur bestreichen. Das macht sie haltbar und glänzend. Für die Schokoladenblättchen, weiße Kuvertüre schmelzen und entweder auf Transferfolie (gibt es im Fachhandel) oder auf Backpapier ausstreichen und mit Kakao bepudern. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen und mit einem angewärmten, scharfen Messer in passende Stücke schneiden. Mit Fruchtglasur oder erwärmter Aprikosenmarmelade seitlich an die Torte 'kleben'.

Quelle: Adapt. aus Sweet Dreams Magazin

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com