



Wake-up Mocca-Orangentorte

Ich beginne mit der Deko, denn man kann diese Kugeln Tage vorher zubereiten oder während der Warte- bzw. Kühlzeit der Torte. Entscheidet selbst :-).

Marzipan-Amarettikugeln mit weißer Schokolade (Deko)

- 130 g Amarettini
- 100 g Marzipanrohmasse
- 5 El. Sahne
- 180 g weiße Kuvertüre
- etwas Orangenzucker*
-

*für den Orangenzucker einfach 1 ½ El. braunen Zucker mit der abgeriebenen Schale (Zesten) einer ½ Bio Orange vermischen

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken, so dass feine Brösel entstehen. Das Marzipan mit der Gabel zerdrücken und mit der Sahne vermischen. Tipp: Manchmal ist es dafür hilfreich, zuvor das Marzipan in der Microwelle leicht zu erwärmen oder es grob zu reiben. Die Amarettibrösel darunter mischen und die Masse für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit formt ihr mit feuchten Händen Kugeln aus der Marzipanmasse, die ihr wiederum erstmal kalt stellt. -

Die weiße Kuvertüre hacken und unter Rühren langsam auf dem heißen Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen. Dann die Masse anschließend, wieder unter Rühren, auf 25 Grad abkühlen lassen. Hinterher zur Verarbeitung erneut auf 28 Grad erwärmen. Durch dieses Temperieren bekommt die Schokoladen einen feinen Glanz. Taucht nun die kalten Marzipan-Amarettikugeln in die Kuvertüre, so dass davon ganz überzogen sind. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und noch feucht mit dem Orangenzucker bestreuen. Die Kugeln bis zur Verwendung kaltstellen.

Teig:

für eine Springform mit 18 cm ø

- 4 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- Schale einer Bio Orange
- 75 g Mehl
- 40 g Kakaopulver

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze aufheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Schale der Bio-Orange abreiben. Die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 4 El warmem Wasser schön schaumig aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker untermixen. Die Masse schlagen bis sie hell und dicklich wird. Anschließend die Orangenschale untermixen und den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Kakao mischen und über die Masse sieben. Nun alles vorsichtig unterheben. Den Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Anschließend den Biskuit aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

Moccacreme

- 6 El Instant-Espressopulver
- 750 g Mascarpone
- 120 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver

Löst das Espressopulver in 3 El. heißem Wasser auf. Mascarpone mit Puderzucker und Kakaopulver verrühren. Dann das aufgelöste Espressopulver dazugeben und alles zu einer cremigen Masse vermischen. In den Kühlschrank stellen.

Zusammensetzung.

Zum Beträufeln:

- Saft einer Bio Orange
- 2 El Amaretto

Orangensaft und Amaretto verrühren. Den gebackenen Biskuitteig in drei gleich dicke Scheiben schneiden. Einen Boden auf einen Teller stellen, einen Tortenring darum spannen

und den Teig gleichmäßig mit der Hälfte der Orangen-Amarettomischung beträufeln. Nun den ersten Boden mit $\frac{1}{4}$ der Moccacreme bestreichen. Achtet darauf die Creme bis zum Rand zu verstreichen. Jetzt legt ihr darauf den zweiten Boden und beträufelt ihn ebenfalls mit der Saftmischung. Wieder mit Moccacreme bestreichen und nun den letzten Boden als Deckel auflegen. Die Torte und die restliche Moccacreme für 1 Stunde kalt stellen. - Anschließend entfernt ihr den Tortenring, rührt die Moccacreme noch einmal durch und bestreicht die gesamte Torte mit der Creme. Während ihr den Guss zubereitet stellt ihr die Torte wieder in den Kühlschrank.

Guss:

- 75 g Zartbitterschokolade
- 60 g Sahne

Schokolade hacken und zusammen mit der Sahne sehr langsam unter ständigem Rühren erhitzen (ich empfehle ein Wasserbad!). Verteilt die Glasur so über der Torte, dass sie an den Rändern dekorativ hinunterfließt.

Jetzt drückt ihr abschließend einige der gekühlten Marzipan-Amarettikugeln auf die noch feuchte Glasur und stellt die Torte bis zum Servieren an einen kühlen, trockenen Ort.

Quelle: Simply Yummy App - Falkemedia