



# Orangentorte mit Schokoladenboden & Glanzglasur

Fruchtschicht (muss mindestens 4 Stunden eingefroren werden)

- 260 g Orangenpüree aus ca. 4-5 Orangen (Zubereitung s. u.)
- 1 El. Zitronensaft
- 1 EL. Orangenlikör
- ½ Teel fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 20-30 g Zucker (je nach Süße der Orangen)
- 1 El. Orangenmarmelade
- 3½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen 18 cm - Tortenring mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte setzen oder alternativ eine 18er Springform mit Folie auslegen. - Orangen mit einem Messer schälen und das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer in Filets herauslösen. Dabei den Saft auffangen. Es sollten keine Häutchen der Orangen hineingelangen! Die Orangenfilets mit einem Stabmixer fein pürieren. Orangenpüree mit dem Zitronensaft, dem Orangenschalenabrieb und dem Zucker erhitzen. Vom Herd nehmen und den Likör, sowie die Orangenmarmelade einrühren. Anschließend die Gelatine darin auflösen und die Fruchtmasse in den Tortenring bzw. die Springform füllen und einfrieren. Darauf achten, dass die Form waagerecht und gerade steht, damit die Fruchtscheibe später gleichmäßig dick ist.

## **Biskuit mit Knusperschicht**

- 2 Eiweiß
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 30 g Mehl
- 25 g Stärke
- 15 g Kakao
- 10 g gemahlene Mandeln

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit Zucker und Salz steifschlagen. Die Eigelbe sachte einrühren. Mehl, Stärke und Kakao mischen und darüber sieben. Zusammen mit den gemahlenen Mandeln unterheben. Den Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 10 Minuten backen. Anschließend mit einem Tortenring einen Kreis von 18 cm Durchmesser ausstechen. Den Biskuit in dem Ring belassen und die Knusperschicht zubereiten. Biskuitreste können vernascht werden ;-).

- 15 g Schoko-Puffreis (Coco-Pops)
- 15 g <u>Crepes dentelles</u>\* (zarte Waffelröllchen)
- 70 g. geschmolzene dunkle Kuvertüre
- 1 kl Teel. neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Kuvertüre schmelzen. Coco-Pops und Waffelröllchen mischen und leicht zerdrücken. Die geschmolzene Kuvertüre und das Öl darübergeben, vermengen und auf dem gebackenen, abgekühlten Biskuit verteilen. Glattstreichen und die Form noch einmal für 2 Minuten in den Backofen stellen. Abkühlen lassen und mindestens 1 Stunde einfrieren.

## **Orangencreme** (Bernd Siefert)

- 3½ Blätter Gelatine
- 50 g Puderzucker
- 3 Eigelbe Gr.L *oder* 4 Eigelbe Gr. M
- 300 g frisch gepresster Orangensaft
- 2 El. frisch gepresster Zitronensaft
- feiner Abrieb von 1 ½ Bio Orangen
- 210 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 430 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kuvertüre fein hacken. Eigelbe und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Orangen- und Zitronensaft, sowie der Abrieb der Orange in einem kleinen Topf aufkochen lassen und über die Eigelbmasse geben. Verrühren und wieder zurück in den Topf gießen. Bei milder Hitze unter ständigem Rühren auf 85 Grad erhitzen (mit einem Thermometer kontrollieren). Die Gelatine in die pasteurisierte Creme rühren und diese über die gehackte Kuvertüre geben. Eine Minute warten und dann glattrühren. In den Kühlschrank stellen, dabei immer einmal umrühren und schauen, wann sie beginnt zu gelieren. Dann erst die Sahne cremig schlagen und unter die Orangencreme heben.

#### Aufbau

Die Torte wird "über Kopf" aufgebaut. Dafür einen Tortenring mit 20 cm Ø mit Frischhaltefolie bespannen, mit Tortenrandfolie auskleiden und auf eine Platte stellen oder eine entsprechende Springform verwenden. Circa ein Drittel der Orangencreme einfüllen. Die gefrorene Fruchtschichtplatte mittig platzieren (darauf achten, dass sie gerade und waagerecht liegt!) und diese mit wiederum ca. einem Drittel Orangencreme bedecken. Den gefrorenen Biskuit mit der Knusperseite nach unten einlegen und die Seiten mit der restlichen Orangencreme ausfüllen und glattstreichen. Die Torte mit Folie bedecken und über Nacht einfrieren.

# <u>Mirror Glaze – Glanzglasur</u>

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g Glucosesirup \*
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. "Milchmädchen")
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- orange Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe verwendet)
- etwas <u>weiße Lebensmittelfarbe</u>\* (Titanoxid)

•

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die orange Lebensmittelfarbe und ganz wenig weiße Farbe unterrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden, jedoch ohne Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

# **Fertigstellung**

Die Mirror Glaze im Wasserbad erwärmen, so dass sie sich wieder verflüssigt. Vom Herd nehmen und warten bis sie ca. 35 Grad erreicht hat. Dann ist die richtige Verarbeitungstemperatur erreicht. Die gefrorene Torte etwas erhöht auf eine umgedrehte Schüssel o. ä. stellen, die wiederum auf einer Platte steht, die die überlaufende Glasur auffängt.

Die Glanzglasur zügig und gleichmäßig, von der Mitte ausgehend über die gefrorene Torte gießen. Dabei nichts auslassen! Mit einer Palette noch einmal über die Oberfläche ziehen, um überschüssige Glasur ablaufen zu lassen. Das alles muss schnell gehen, da die Glasur auf der gefrorenen Torte schnell fest wird und jegliche Korrekturen und Unebenheiten sichtbar bleiben. Die Torte kann dann vorsichtig auf einen Teller gesetzt werden und muss nun 2-3 Stunden auftauen. Dann kann sie mit Schokoladenelementen dekoriert werden.

Copyright: http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com 2017