



Eggnog-Orangen Torte

von Melissa Forti

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Zutaten für eine Torte mit 18 cm Durchmesser

Verwendete Formen: 2 Springformen mit 18 cm Durchmesser

Eggnog

- 2 Eier
- 26 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 320 g Vollmilch
- ½ Teel. Vanilleextrakt
- 120 ml Whisky
- ggf. Muskatnuss

Die Eier in einem Topf verquirlen und mit Zucker und Salz verrühren. Die Hälfte der Milch hinzufügen und alles unter ständigem Rühren sanft erhitzen, bis die Mischung leicht andickt. Nicht zu heiß werden lassen!! Dann die restliche Milch, die Vanille und den Whisky hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen. Zum Servieren mit geriebenem Muskat bestreuen. Für die Torte kann der Eggnog zunächst in einem gut verschlossenen Gefäß im Kühlschrank abkühlen.

Böden

- 260 g Mehl
- 3 Teel. Backpulver
- 1 Teel. Zimt
- 1 Teel. geriebenen Muskat
- 300 g Zucker
- 5 große oder 6 mittlere Eier
- 2 Teel. Vanilleextrakt oder -paste
- 190 g zerlassene Butter, leicht abgekühlt
- 310 g Eggnog (*Rezept siehe oben*)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Zwei runde Backformen mit 18 cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat miteinander vermischen. Zucker und Eier in einer Schüssel mit dem Mixergerät oder der Küchenmaschine bei hoher Stufe so lange aufschlagen, bis sich eine helle Masse gebildet und das Volumen sich verdoppelt hat. Das Mixergerät etwas langsamer stellen und die Vanille und die zerlassene Butter in dünnem Strahl hinzufügen und einarbeiten. Dabei nicht zu lange rühren, damit die Luftigkeit der Eimasse nicht verloren geht. Anschließend den Egnog unterziehen. Nun die Mehlmischung in drei Portionen mit einem Teigschaber unterheben.

Den Teig zu gleichen Teilen in die beiden vorbereiteten Formen füllen und ca. 30 bis 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Danach auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Füllung und Überzug

- ca. 250 g Patrizia Orange Zenzero Marmellata*
- 150 g Mascarpone
- 500 ml Sahne
- 4 El. Puderzucker
- ½ Teel Vanille, gemahlen

- etwas Egnog zum Tränken

Die Sahne mit der Mascarpone, dem Puderzucker und der Vanille steif schlagen und circa die Hälfte in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen. Die Orangen Marmellata ebenfalls in einen Spritzbeutel geben.

Die beiden Kuchenböden einmal waagrecht durchschneiden. Eventuelle Wölbungen oben gerade schneiden, so dass vier gleich dicke Kuchenscheiben entstehen. Den ersten Boden auf eine Kuchenpatte oder einen Tortenkarton stellen und mit etwas Egnog tränken.

Mit der Sahne einen Kreis am Außenrand des Bodens spritzen, sowie noch zwei weitere kleiner werdende Kreise. Die Zwischenräume der Sahnekreise üppig mit Orangen Marmellata befüllen. Den zweiten Boden ebenfalls mit etwas Egnog bestreichen und auflegen. Erneut wie zuvor beschrieben mit Sahne und Orangen Marmellata bespritzen. So auch bei der dritten Schicht verfahren. Zum Schluss den vierten Boden auflegen und die gesamte Torte dünn mit Sahne bestreichen. Die Torte nun für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach erneut mit Sahne einstreichen und mithilfe eines Spritzbeckens mit Sterntülle nach Wunsch dekorieren.

Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Sie kann gut einen Tag zuvor zubereitet werden und schön durchziehen. Sie hält sich gut abgedeckt mindestens 2-3 Tage.