



## Torta Mimosa

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form : Springform 22 cm<sup>1</sup>

### **Biskuit**

- 6 Eier Gr. L
- 180 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Stärkemehl
- 2 Prisen Salz
- 4 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
- optional: 2 Messerspitzen gem. Safran

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Zwei Springformen am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten.

*Ich besitze nur eine Form in der Größe und habe deshalb die Biskuitrezept geteilt und die Böden nacheinander gebacken.*

Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, der Lebensmittelfarbe und ggf. dem Safran hell-schaumig aufschlagen. Die Rührstäbe reinigen und in einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem Salz und dem restlichen Zucker zu Eischnee verarbeiten. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und die Massen angleichen. Den restliche Eischnee hinzufügen und zusammen mit dem gesiebten Mehl und der Stärke unterheben. Nicht zu lange rühren. Der Teig soll luftig bleiben! Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und mit der Oberseite nach unten auf einem Rost komplett abkühlen lassen. *In Folie gewickelt an einem kühlen Ort am besten 24 Std. lagern. Dann lässt er sich besser schneiden.*

### **Tränke**

- 100 g Orangensaft, frisch gepresst
- 50 g Zitronensaft
- 60 g Zucker
- 60 g Limoncello (o. Orangenlikör)

Orangen- und Zitronensaft zusammen mit dem Zucker aufkochen. 1-2 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen und den Likör hinzufügen. Abkühlen lassen. *Wenn Kinder mitessen kann der Likör durch zusätzlichen Orangensaft ersetzt werden.*

## Crème diplomate

*Die Creme wird in zwei Schritten zubereitet*

- 4 Eigelb
- 70 g Zucker
- 30 g Stärkemehl
- 280 g Milch
- 70 g Sahne
- gem. Vanille
- Abrieb ½ Bio Zitrone u. Orange
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Stärke in einer Schüssel glatt rühren. Die Milch mit der Sahne, der Vanille und dem Zitrusabrieb in einem Topf zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit unter Rühren zur Eimasse geben. Danach zurück in den Topf gießen und die Creme bei milder Hitze und ständigem Rühren erhitzen bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und die Gelatine unterrühren. Die Creme in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Folie bedecken und im Kühlschrank komplett abkühlen lassen. *In einer flachen Schale geht das nämlich schneller.*

- 190 g Schlagsahne
- 1 gestrich. El. Puderzucker
- 70 g Orangenfilets, in Stücke geschnitten

Wenn die Creme komplett durchgekühlt ist, kann sie in einer Schüssel ganz kurz aufgeschlagen werden. Dann die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und in drei Portionen nach und nach sanft unter die Creme gerührt werden.

Die Orangen filetieren und gut abtropfen lassen. Knapp die Hälfte der Creme abteilen und beiseite stellen. Sie dient später zum Einstreichen der Torte. Unter die restliche Creme die Orangenstücke ziehen.

## Aufbau

Die gebräunte Backoberfläche der beiden Biskuits dünn abschneiden. Danach die zwei Biskuits waagrecht in zwei gleich dicke Scheiben schneiden. Eine Scheibe beiseite legen. Sie wird später für die „Mimosen“ (Streusel) benötigt. Von den drei anderen Biskuitscheiben den äußeren gebräunten Rand vorsichtig dünn abschneiden.

Den ersten Biskuit auf eine Platte legen und großzügig mit der Tränke benetzen. Gut die Hälfte der Orangen-Creme diplomate auftragen. Die zweite Schicht Biskuit rundherum ein wenig kleiner schneiden, auf die Creme legen und wieder gut tränken. Mit der restlichen Orangencreme bestreichen. Die dritte Biskuitscheibe noch kleiner schneiden (so ergibt sich die Kuppelform), auf die Torte legen und ebenfalls mit der Tränke benetzen. *Die abgeschnittenen Biskuitstücke bitte aufbewahren!!*

Nun die gesamte Torte rundherum mit der Diplomatencreme ohne Orangen einstreichen.

Die vierte Biskuitschicht, sowie die Biskuitreste mit einem scharfen Messer in ½ cm große Würfel schneiden und die gesamte Tortenoberfläche damit belegen. Nach Wunsch garnieren.

Die Torte kann nun gut noch eine Nacht im Kühlschrank durchziehen. Dann wird sie noch saftiger. Sie hält dort in einem gut verschlossenen Behälter auch mehrere Tage.