



## Café Orange Torte

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Silikonform [Universo\\*](#), Silikonform [Tortaflex\\*](#), [Silikon Kuppelform<sup>1</sup>](#)

### Orangebiskuit

- 1 Ei (53g)
- 20 g Zucker
- 45 g gemahlene Mandeln
- 8 g Mehl
- Abrieb ½ Bio Orange
- 10 g geschmolzene Butter

### Tränke

- 1 ½ El. frisch gepresster Orangensaft
- 1 El Orangenlikör

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eine 18 cm Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Ei und Zucker über dem Wasserbad unter Rühren auf 50 Grad erwärmen. Anschließend mit dem Mixgerät hellschaumig aufschlagen. Mehl und gemahlene Mandeln mischen und zusammen mit dem Orangenabrieb unter die Eimasse heben. Zum Schluss die geschmolzene Butter unterziehen.

Die Masse in die Springform geben und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen und in die Tortaflexform einlegen. Orangensaft und -likör mischen (wenn Kinder mitessen nur Orangensaft) und den Boden damit tränken.

## Orangencreme Mousse

- 100 g frisch gepresster Orangensaft
- 50 g Bergamottesaft oder Pampelmousensaft
- 1 Eigelb
- 35 g Zucker
- 10 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- feiner Abrieb 1 Bio Orange
- 40 g Butter
- 40 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Säfte in einem Topf aufkochen lassen. Eigelb, Zucker und Stärkemehl in einer separaten Schüssel verquirlen. Den heißen Saft unter die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze rühren, bis die Masse eindickt. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend in ein hohes Gefäß füllen, den Orangenabrieb hinzufügen und mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei nach und nach die Butter hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unter die Creme ziehen. Die Orangencremmousse auf dem Biskuitboden verteilen und die Tortaflexform einfrieren.

## Milchkaffee creme

- 120 g [Valhrona Caramelia Kuvertüre\\*](#) / altern. [Milchschokoladenkuvertüre\\*](#)
- 75 g Vollmilch
- 2-3 g lösl. Kaffee
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 155 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Kaffeepulver erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die aromatisierte Milch in drei Portionen in die Kuvertüre rühren. Dabei immer erst glattrühren bis man neue Milch hinzufügt. Die Kaffeeganache mit dem Stabmixer durchmischen. Wenn diese auf 30 Grad abgekühlt ist die Sahne halbsteif schlagen und unter die Kaffee creme ziehen.

100 g der Milchkaffee creme in die Halbkugel Silikonform (oder eine Form nach Wunsch) füllen, den Rest auf der Orangencreme Mousse in der Tortaflexform verteilen und beide Formen (wieder) einfrieren.

## Knusperboden

- 45 g Mürbeteigreste oder einfache Mürbteigkekse
- 20 g Crêpes dentelles Waffelröllchen
- 20 g [Nusspraliné!](#) (oder [selbstgemacht](#))
- 25 g [Valhrona Caramelia Kuvertüre\\*](#) / altern. [Milchschokoladenkuvertüre\\*](#)
- 1 Prise Salz

Die Mürbeteigreste zerbröseln. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Streusel, zerbröselte Crêpes dentelles und Salz hinzufügen und vermengen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen und flach für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Sobald der Knusperboden fest geworden ist, einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen und kurz bis zur Verwendung einfrieren.

## Orangenmousse

- 100 g Orangensaft
- 2 El. Zitronensaft
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- feiner Abrieb ½ Bio Orange
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 70 g weiße Kuvertüre
- 140 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre schmelzen.

Die beiden Säfte mit dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen lassen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verquirlen. Den heißen Saft unter die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine in der Orangencreme auflösen. Die Creme in die Kuvertüre einrühren und mit dem Stabmixer durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und, sobald die Creme beginnt zu gelieren, unterziehen.

## Aufbau

Dreiviertel der Orangenmousse in die Universo Silikonform füllen und die Mousse an den Seiten etwas hochstreichen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflexform lösen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken und zum Schluss den Knusperboden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

## Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup\\*](#)
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- orange Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren ohne Luftblasen unterzumengen. Die Mirror glaze Oberfläche mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag im Wasserbad oder der Mikrowelle auf 45 Grad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auf ca. 28-30 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen. – *Rezept: Cedric Grolet*

## Schokoladenringe und -siegel

- [dunkle Schokoladenkuvertüre\\*](#)
- [Tortenrandfolie 3 cm](#)

Die Vorgehensweise für die Herstellung von Schokoladenringen habe ich in diesem Beitrag beschrieben [KLICK](#). Den unteren Ring habe ich nur 2 cm breit gemacht. Beim oberen Ring habe ich, nachdem die Kuvertüre leicht kristallisiert war, diese einmal diagonal mit dem Lineal durchgeteilt.

Ein Schokoladensiegel ist ganz einfach herzustellen. Einfach den [Siegelstempel](#)<sup>1</sup> einfrieren und dann den gefrorenen Stempel kurz in einen Klecks temperierte Schokolade drücken.

## **Fertigstellung der Café Orange Torte**

- [Velvetspray Milkschokolade](#)\*
- [essbares Gold](#)<sup>1</sup>

Die Mirroglaze wie oben beschrieben auf die korrekte Temperatur bringen und die gefrorene Torte damit überziehen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen das Schokoladensiegel mit einem Klecks Schokolade darauf befestigen. Den großen Schokoladenring vorsichtig um die Torte legen und das Schokoladensiegel mit einem kleinen Klecks Schokolade auf dem Ring befestigen.

Die gefrorene Milchkaffeeccreme aus der Kuppelform lösen, sogleich mit Milkschokoladen Velvetspray besprühen und anschließend mittig auf der Torte platzieren. Den kleineren Schokoladenring um die Kaffeeccreme legen und die Torte nach Wunsch mit essbarem Gold verzieren. Die Café Orange Torte muss nun noch ca. 4-5 Stunden bei Raumtemperatur auftauen.

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>