



Orangentörtchen – "Frühlingshauch"

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart „Pillow“](#) * (das Set enthält eine Silikonform und einen Ausstecher), [Silikomart „Barren“](#) *

Ergibt 8 Törtchen

Orangen-Ingwer Kompott

- 50 g Orangenfilets
- 60 Apfelwürfelchen – 0,5 cm (ich: Wellant-Fresco)
- 70 g frisch gepresster Orangensaft
- 20 g Zitronensaft
- 20 g Zucker
- Abrieb ½ Bio-Orange
- 1 Teel. fein geriebener Ingwer
- 1 1/4 Blatt (2,2 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Orange filetieren und klein schneiden. Zusammen mit den Apfelwürfelchen, den Säften, dem Ingwer, dem Orangenabrieb und dem Zucker im offenen Topf aufkochen und ca. 5–7 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben und das Kompott mit dem Stabmixer durchpürieren – ergibt ca. 200–220 g. Das Kompott in acht Mulden der "Barren"-Silikonform füllen. *Nicht zu hoch befüllen, damit die Einlage später nicht zu hoch wird!*

– Das restliche Kompott wird für die Orangencreme gebraucht.

Orangen-Ingwer Creme

- 80 g Orangen-Ingwer Kompott (s.o.)
- 40 g Mascarpone
- ½ Teel. geriebener Ingwer
- 1/4 Blatt (0,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Das Kompott zusammen mit der Mascarpone nochmals pürieren. Die Hälfte der Creme zusammen mit dem geriebenen Ingwer erwärmen und die Gelatine darin

aauflösen. Mit der restlichen Creme verrühren und weitere acht Mulden der "Barren"-Silikonform befüllen. Die Silikonform einfrieren, bis die Creme und das Kompott fest sind.

Nussbiskuit

- 1 Ei Gr. L
- 30 g geriebene Haselnüsse
- 30 g Zucker
- 1 Eiweiß Gr. L
- 10 g Zucker
- 20 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Ei, die geriebenen Haselnüsse und den Zucker hell-schaumig schlagen. Die Rührstäbe säubern und das Eiweiß mit 10 g Zucker zu Eischnee schlagen. Den Eischnee portionsweise sanft unter die Nussmasse ziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit der geschmolzenen, leicht abgekühlten Butter unterziehen. Die Masse circa 0,5 cm dick gleichmäßig auf eine Silikonmatte verstreichen und 8–10 Minuten backen. Die Biskuitschicht sollte nicht zu dick sein! Abkühlen lassen und mit der kleineren Seite des Ausstechers der "Pillow"-Silikonform acht Törtchenböden ausstechen.

Orangenmousse

- 60 g Milch
- 50 g flüssige Sahne
- Schale ½ Bio-Orange
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 40 g frisch gepresster Orangensaft
- 2 ½ Bl. (4,3 g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der dünn geschälten Orangenschale etwas erwärmen. Dann vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Orangenschale aus der aromatisierten Sahnemilch entfernen und diese zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit in die Eimasse rühren und anschließend zurück in den Topf gießen. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ca. 83 Grad erhitzen. Vom Herd ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und den Orangensaft unterrühren. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und sorgfältig unterziehen.

Aufbau

Die kleinen, gefrorenen Barren aus Orangenkompott und -creme ausformen und mit der jeweils glatten Seite fest zusammenpressen, sodass ein kleiner Quader entsteht.

Die Mulden der "Pillow"-Silikonform etwa zu zwei Drittel mit der Orangenmousse füllen und je einen der gefrorenen Orangeneinlagen in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und mit einem kleinen Haselnussbiskuitboden abschließen. Die Form 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)
- grüne, gelbe und weiße [Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne zusammen mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. *(Tipp: Die Farbe kontrolliere ich immer, indem ich die Glasur über einen weißen Gummischaber fließen lasse.)* Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem Stabmixer gut durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Pâte sablée Böden

- 100 g Mehl
- 50 g kalte Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Mehl und kalte Butterflocken mit einer Teigkarte auf der Arbeitsfläche miteinander vermengen. Dabei die Butter mit der Teigkarte hacken, sodass Streusel entstehen. Puderzucker und Eigelb vermengen und mit dem Salz zu den Streuseln geben. Alles schnell miteinander verkneten. Den Teig 1–2 Stunden kühlen.

Danach 3 mm dick ausrollen und, je nach Wunsch, mit dem mitgelieferten Ausstecher acht kleine oder große Böden ausstechen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und die Böden ca. 8 Minuten backen.

Ich verwende dafür gern [Airmat-Silikonmatten](#), die sich ausgezeichnet für Mürbeteig eignen und ihm ein hübsches Muster verleihen.*

Schokoladen-Weidenkätzchen

- 50 g Zartbitterkuvertüre 70%
- 50 g weiße Kuvertüre
- [Mycryo Kakaobutter](#)*

Die Kuvertüren jeweils mithilfe der Mycryo-Kakaobutter [temperieren](#). *(Natürlich kann auch mit einem anderen Verfahren temperiert werden!)* Die Kuvertüre jeweils in einen kleinen Spritzbeutel füllen und mit der Zartbitterkuvertüre kleine Zweige auf Folie dressieren. Sobald diese fest geworden sind, mit der weißen Kuvertüre kleine "Kätzchen" an die Zweige spritzen. Solange die weiße Kuvertüre noch feucht ist, mit der Mycryo-Kakaobutter oder mit geriebener weißer Schokolade übersieben. Schokolade an einem kühlen Ort auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Mikrowelle sanft erwärmen, sodass sie wieder flüssig wird. Die Gießtemperatur liegt um 30 Grad herum. Dies ist ein Richtwert – die Glasur sollte wie Sahne fließen!

Die gefrorenen Törtchen ausformen und auf ein Rost legen, welches über einer Schale steht, die überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen mit der Glasur überziehen. Mit einer Palette und/oder aufgespießt mit einem Schaschlikspieß jeweils auf einen Mürbeteigboden absetzen. Die Törtchen auftauen lassen und mit den Schokoladen-Weidenkätzchen dekorieren.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>