REZEPT FÜR BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Baumkuchenteig:

- 250 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 5 Eier
- 12 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 150 g Mehl

Für die Orangencreme:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Limette
- 250 g Sahnequark
- 150 g Naturjoghurt
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 300 g Schlagsahne

Zur Verzierung:

- 1 Bio-Orange
- Zimtsterne

4180

ZUBEREITUNG

590	10	53	36
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Zucker und Vanillezucker dickcremig und hell aufschlagen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unterrühren. 4 cl Orangenlikör zufügen und weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln, Stärke und Mehl mischen und kurz unterrühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben.

2. 3-4 EL Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (24 cm) streichen. Unter dem vorgeheizten Grill im Backofen ca. 2-3 Minuten goldbraun backen. Erneut 3-4 Esslöffel Teig vorsichtig auf dem Boden verteilen und weitere 2-3 Minuten goldbraun backen. So weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Nach dem Backen den Baumkuchen auf ein Kuchengitter setzen und sofort mit restlichem Orangenlikör beträufeln. Boden in der Form auskühlen lassen.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange und Limette waschen und trocknen. Schale dünn abreiben. Früchte auspressen. Saft und Schale mit Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanleitung bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Orangencreme mit der Gelatine verrühren. Diese unter Rühren zur restlichen Creme geben. Etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt fest zu werden.

4. Inzwischen Sahne steif schlagen. Orangencreme einmal verrühren und Sahne vorsichtig unterheben. Orangenmasse auf den ausgekühlten Baumkuchenboden geben und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen, bis die Creme geliert.

5. Vor dem Servieren Orange heiß waschen, trocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Torte aus der Form lösen und mit

REZEPT FÜR BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

Orangenscheiben und Zimtsternen verzieren.

Tipp:

Ein Rezept für Zimtsterne findest du hier.