

Rezept für Baumkuchentorte mit Orangencreme



Zutaten

Für 12 Stück | Zubereitung 90 Min. | Schwierigkeit Anspruchsvoll | 590 kcal pro Portion

Für den Baumkuchenteig:

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

Für die Orangencreme:

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

Zur Verzierung:

- 1 Orange
- Zimtsterne

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unterrühren. 4 cl Orangenlikör zufügen und weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln, Speisestärke und Mehl mischen. Mandel-Mehlgemisch unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Eiweißmasse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. 3-4 Esslöffel Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (24 cm) streichen. Unter dem vorgeheizten Grill ca. 2-3 Minuten goldbraun backen. Wieder 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 Boden auf ein Kuchengitter ziehen, sofort mit dem restlichem Orangenlikör beträufeln. Boden abkühlen lassen. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange und Limette waschen und trocknen. Schale dünn abreiben. Saft auspressen. Quark, Joghurt, Zucker, Schale und Saft der Orange und Limette in eine Schüssel geben und verrühren. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanleitung auflösen. 6 Esslöffel von der Orangenmasse mit der Gelatine verrühren. Diese unter Rühren zur restlichen Masse geben. Masse 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt fest zu werden. Inzwischen Sahne steif schlagen. Orangenmasse noch einmal verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Orangenmasse auf den Baumkuchenboden geben und 2 Stunden kalt stellen. Orange in hauchdünne Scheiben schneiden. Torte mit Sternen und Orangenscheiben verzieren.