

BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

Rezeptfoto

BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12 Stück | 90 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

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



44

ZUBEREITUNG

590

Kcal

Portion

10

Gramm

Eiweiß

53

Gramm

Kohlenhydrate

36

Gramm

Fett

Backen der Tortenböden:

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 bis 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.

Zubereitung der Orangencreme:

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

BAUMKUCHENTORTE MIT ORANGENCREME

Sahne steif schlagen. Orangenmasse noch einmal verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Orangenmasse auf den Baumkuchenboden geben und 2 Stunden kalt stellen.

Dekoration der Torte:

Orange in hauchdünne Scheiben schneiden. Torte mit Sternen und Orangenscheiben verzieren.

Obst: Orange