

Blutorangentorte

Zutaten für eine Torte mit Ø 18-20 cm:

Für den Keksboden:

120 g Butterkekse  
60 g Butter

Für die 2 weiteren Böden:

150 g zimmerwarme Butter  
50 g Zucker  
2 Eigelb  
1/2 Vanillestange oder 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Weizenmehl  
1/2 TL Backpulver

Für den Sirup:

4 Blutorangen  
60 g Zucker  
1 -2 Zweige Thymian

Für die Quarkcreme:

1 gehäuften TL Agar Agar (oder 3 TL gemahlene Speisegelatine)  
250 g Sahnequark (40%)  
75 g Zucker  
Mark einer 1/2 Vanilleschote  
Saft einer 1/2 Zitrone  
4 Blutorangen (Filets)  
2 Eiweiß  
200 ml Sahne

Für das Frosting:

200 g Mascarpone  
100g Creme Fraiche  
2 EL Puderzucker (mehr oder weniger – je nachdem wie süß Sie es mögen)

Außerdem brauchen Sie eine Springform Ø 18-20 cm, einen Tortenring und Backpapier

Zubereitung:

Am Vortag: Für den Keksboden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und gut unter die Keksbrösel rühren. Die Springform mit einem Backpapier auslegen und die Keksmasse einfüllen, schön festdrücken, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für den Sirup eine der vier Blutorangen waschen und mit einem Zestenreißer die Schale dünn abreißen. Anschließend alle Orangen pressen und den Saft mit den Zesten, dem Zucker und dem Thymian in einen Topf geben. Den Saft zum Kochen bringen und 20-25 Minuten leicht köcheln lassen, so dass ein Sirup entsteht. Den Sirup durch ein Sieb in ein Schälchen gießen.

Den Keksboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die weiteren Böden Butter, Zucker, Eigelb, Vanille und Salz ausdauernd schön schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und alles zu einem streichfähigen Teig verrühren. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Tortenring auf Ø 18 oder 20 cm einstellen. Den Ring auf das Backblech setzen und jeweils die Hälfte des Teiges in die Formen geben und glatt streichen. Ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen sofort einmal vom Backpapier lösen.

4 Orangen schälen, filetieren und die Filets halbieren.

Abtropfen lassen.

3 gute Esslöffel des Sirups in einen kleinen Topf geben. Das Agar Agar nach Packungsangabe einrühren und für eine Minute köcheln lassen. Dabei gut umrühren. Beiseite stellen.

Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und Vanille gut verrühren. Den Sirup mit Agar Agar gut einrühren. Das Eiweiß sowie die Sahne steif schlagen und mit den halbierten Blutorangefilets unter die Quarkcreme ziehen.

Den Tortenring um den Keksboden legen. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben. Einen der Böden auflegen und mit der anderen Hälfte der Quarkcreme bedecken. Den letzten Boden auflegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dekoration: Für das Frosting Mascarpone, Creme Fraiche und Puderzucker gut verrühren. Den Tortenring entfernen. Zum Einstreichen des Tortenrandes hilft es den Boden der Springform auf die Torte zu legen und das Frosting von unten nach oben um den Rand zu streichen. Die Kante des Springformbodens verhindert, dass die obere Teigplatte bricht. Zum Schluss die Torte oben mit Creme bestreichen. Nach Belieben mit zarten Thymianzweigen dekorieren.

Tipp: Wenn Sie die Orangen vor dem Schälen gut waschen, können Sie die Schalen mit einem Messer vom restlichen Fruchtfleisch befreien und in kleine Stücke schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 50°C trocknen (ca. 1 Stunde).

Nun lässt sich die Orangenschale mit Teeblättern (Darjeeling, Assam, Grüner Tee) mischen und zu einem köstlichen Tee aufbrühen.



