



Orangentorte

Diese Biskuit-Torte wird mit Orangensirup getränkt und mit Orangenscheiben und Sahne garniert. Eine exotische Torte für die Apfelsinen-Zeit.

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eier
6 Eßlöffel heißes Wasser
150g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100g Mehl
75g Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

etwa 200ml (eine Dose) konzentrierten Orangensaft
Saft von 2 Zitronen
4 Eßlöffel Zucker
3 bis 4 kernlose Orangen
250ml süße Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Eßlöffel Zucker
Geleehimbeeren

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit heißem Wasser, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Eiweiß steif schlagen und Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Darüber das mit dem Backpulver vermischte Mehl sieben und alles mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Am Rand ca. 2 cm hochstreichen. Den Biskuit sofort im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für etwa 35 Minuten backen.

Orangensaft mit Zitronensaft und Zucker erhitzen. Wenn Sie Orangensaft-Konzentrat verwenden, muß dieses mit etwa einer halben Tasse Wasser verdünnt werden. Wenn Sie 100%-Orangensaft verwenden ist der Saft dünnflüssig genug, nehmen Sie dann etwas mehr Orangensaft.

Den Biskuitboden einmal durchschneiden und die Böden von innen mit dem Orangensirup beträufeln und wieder zusammensetzen. Die Außenflächen ebenfalls mit Orangensirup bestreichen.

Die Torte ringsum mit gut geschälten Orangenscheiben belegen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen, den Zucker zuletzt unter die Sahne rühren. Torten mit Sahne garnieren und mit einigen Geleehimbeeren verzieren.