

# Schoko-Orangen-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

200 g Zartbitterschokolade  
50 g Butter  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
120 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 TL Dr. Oetker Natron  
1 TL Zimt

#### Orangencrème:

3 Stk. Orange, unbehandelt  
2 dl Wasser  
130 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
1 dl Cointreau® (Orangenlikör)  
2 ½ dl Rahm  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

#### Garnitur:

100 g Zartbitterschokolade  
2 ½ dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Eier in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, langsam einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.

Den Teig in der Form glatt streichen und ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen, aus der Springform lösen und erkalten lassen.

### 3 Orangencreme:

Orangen heiss waschen und die Schale sehr dünn abschälen. Wasser in eine Pfanne geben und die Orangenschalen etwa 10 Minuten köcheln lassen. 100 g Zucker zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen. Abgetropfte Orangenschalen in 30 g Zucker wenden und auf einem Teller trocknen lassen.

Orangen auspressen und 3 dl Saft abmessen. Pudding nach Packungsanleitung zubereiten aber anstelle von Milch mit Orangensaft und Likör zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben und erkalten lassen, zwischendurch umrühren.

Die Hälfte der kandierten Orangenschalen grob hacken. Rahm mit Rahmhalter aufschlagen und mit den Orangenstückchen unter den Pudding mischen.

### 4 Garnitur:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. 1 Esslöffel geschmolzene Schokolade in einen kleinen Spritzsack oder Plastikbeutel füllen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Die Schokolade vorsichtig unter den Rahm mischen und damit den Tortenboden bestreichen. Die Orangencreme leicht kuppelförmig auf die Schokoladencreme streichen. Vom Spritzsack eine kleine Ecke abschneiden und die Torte beliebig mit Schokolade verzieren. Vor dem Servieren mit den restlichen kandierten Orangenschalen dekorieren.