

Zimt-Orangen-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Orangen:**

- 3 Stk. Orange
- 1 dl Wasser
- 50 g Zucker
- 6 EL Cointreau® (Orangenlikör) oder Grand Marnier

Biskuitteig:

- 2 Eigelb
- 1 EL Wasser, heiss
- 60 g Zucker
- 2 Stk. Eiweiss
- 60 g Mehl, gesiebt

Knetteig:

- 125 g Mehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 75 g Butter, weich
- 1 - 2 EL Wasser
- 4 EL Konfitüre oder Gelee

Orangencrème:

- 3 dl Rahm
- 3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 2 ½ dl Blutorangensaft
- 50 ml Orangensaft von den vorgekochten Orangen
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zimtrème:

- 2 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 1 EL Zimt
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Guss:**1 Vorbereiten:**

Springform (Ø26cm), Boden mit Backpapier belgen und den Rand fetten.

Backofen vorheizen:

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

2 Orangen:

Orangen inkl. weisser Haut schälen und filetieren. Wasser und Zucker aufkochen. Cointreau oder Grand Marnier mit den Orangenfilets zufügen und erkalten lassen. Wenn der Saft total erkaltet ist, die Orangen absieben und den Saft dabei auffangen. Zur Seite stellen.

3 Biskuitteig:

Für den Teig Eigelb und Wasser mit dem Mixer schaumig schlagen. Die Hälfte des Zuckers langsam hineinstreuen und die Masse so lange schlagen bis eine dicke helle Crème entstanden ist. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl darüber sieben; alles vorsichtig unter die Masse ziehen.



Den Teig in die vorbereitete Form sofort füllen und ca. 25 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 ½ dl Blutorangensaft

Garnitur:
50 g Pistazien, gehackt

Herausnehmen, den Springformrand lösen, das Bisquit auf einen Rost stürzen und den Springformboden entfernen. Das Backpapier abziehen. Die Springform wieder vorbereiten, den Boden mit Backpapier belegen und den Rand gut fetten.

4 Knetteig:

Für den Knetteig das Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, weiche Butter und Wasser zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden auswallen und den Rand darum legen.

Während 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen und den Gebäckboden von der Form lösen. Auf eine Tortenplatte legen und wieder mit dem Springformrand umlegen. Konfitüre auf den Gebäckboden streichen.

Den Bisquitboden **2x waagrecht durchschneiden** (sodass 3 Böden entstehen) und den untersten Boden auf die Konfitüre legen. Mit etwas Orangen-Flüssigkeit bestreichen.

5 Orangecrème:

Rahm und mit einem Beutel Gelatine express zusammen steif schlagen. Blutorangensaft, Orangen-Flüssigkeit, restliche Gelatine express und geriebene Orangenschale ca. 1 Minute lang mit einem Schwingbesen verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, etwa 4 Esslöffel Schlagrahm unterrühren, dann den übrigen Rahm vorsichtig unterheben. Die Crème auf den Boden geben und glatt streichen. Mit dem zweiten Biskuitboden bedecken. Wieder mit Orangen-Flüssigkeit bestreichen.



⑥ Zimtcrème:

Für die zweite Füllung den Rahm und Gelatine express zusammen steif schlagen. Doppelrahm-Frischkäse, Zimt, Zucker und Bourbon Vanille-Zucker zusammen verrühren und den Rahm unterheben. Die Zimtcrème auf den zweiten Bisquitboden streichen. Den letzten Boden darauf legen und mit übriger Orangenflüssigkeit bestreichen und mit den Orangenfilets belegen.

⑦ Guss:

Tortenguss und Blutorangensaft nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmässig über den Orangen verteilen.

Die Torte für **min. 3 Stunden**, am besten **über Nacht**, in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring vorsichtig lösen.

⑧ Garnitur:

Mit Pistazien den Tortenrand verzieren.