Biskuittorte mit Orangencreme

Zutaten für den Biskuitboden:

· 7 Eier
· 175 g brauner Puderzucker
· 175 g Buchweizenmehl
· optional: Tonkabohne
· optional: Vanille-Zucker

Eier zu einem stabilen Schaum aufschlagen und den Puderzucker langsam einrieseln lassen. Buchweizenmehl dazu sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 190 Grad 28 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag, gibt für ein besonderes Aroma noch etwas geriebene Tonkabohne oder Vanille-Zucker zum Teig.

Zutaten für die Orangencreme:

· 2 Bio-Orangen
· 80 ml Rapsöl
· 80 ml Milch
· 4 EL brauner Puderzucker
· 300 ml Sahne

Orangen waschen, trocknen und in Stücke zerteilen. Sollten Kerne enthalten sein, diese entfernen. Zusammen mit dem Rapsöl und der Milch in einen leistungsstarken Mixer geben und etwa 3 Minuten zu einer cremigen, glänzenden und homogenen Masse aufmixen. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker unter die Orangencreme heben.

Fertigstellung:

· 4-5 EL Orangenmarmelade
· 1 Bio-Orange
· etwas brauner Puderzucker

Den ausgekühlten Biskuitboden zweimal durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Platte legen, nach Geschmack mit etwas Orangenlikör bepinseln und mit der Orangenmarmelade sowie etwas Orangencreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ebenso verfahren. Den Deckel auflegen und die Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Für die Dekoration die Orange in sehr dünne Scheiben schneiden. Puderzucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Orangenscheiben darin karamellisieren, dabei wenden. Nach dem Abkühlen die Torte damit dekorieren. Wer mag, gibt außerdem essbaren Goldpuder darüber.

Tipp:

Die Torte schmeckt am zweiten Tag noch besser, wenn sie etwas durchgezogen ist.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 23.02.2023
Koch/Köchin: Andrea Oppermann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen