

Marzipan-Sahnetorte mit Orangen



Zutaten (für eine 26 cm Springform = 12 Stücke)

4 Eier (M)	40 g Speisestärke
1 Prise Salz	9 Blatt Gelatine weiß
250 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse
125 g Mehl	250 ml Milch (3,5%)
1 EL Kakaopulver	250 ml Schlagsahne
1 TL Backpulver	80 g Zartbitterschokolade
100 g gehackte Walnüsse	1 EL Pflanzenöl
6-7 Orangen (unbehandelt)	
150 ml Orangensaft	
1 Pck. Vanillezucker	



Zubereitungszeit
90 Min



Kcal
444

KJ
1857

Eiweiss
9 g

Fett
21 g

Kohlenhydrate
52 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C (140 °C Umluft) vorheizen. Eine Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit 4 Eier trennen. Eigelbe mit 4 EL Wasser, 75 g Zucker 5-6 Min. cremig aufschlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen bis der Eischnee cremig ist und glänzt. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und auf ein Stück Backpapier sieben. Abwechselnd Eischnee und Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. Zum Schluss 60 g gehackte Walnüsse unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen auf der 2. Schiene von unten 40 Min. backen. Den Biskuit aus der Form lösen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Biskuit in der Mitte mit einem Sägemesser waagrecht halbieren.
2. Für die Füllung die Schale einer Orange abreiben und dann bei allen Orangen die Schale abschneiden und die Segmente herauslösen. 16 Orangenfilets beiseitelegen. Den Saft aus den Resten auspressen und mit den 150 ml Orangensaft mischen. 300 ml Saft abmessen und mit 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker aufkochen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Stärke in 5 EL kaltem Wasser anrühren, zum Orangensaft geben und 1 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Orangenfilets dazu geben und etwas abkühlen lassen.
3. Einen Tortenring um einen Biskuit legen, das Orangenragout darauf verteilen, den zweiten Biskuit darauf geben und kalt stellen.
4. Für die Creme 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Marzipan klein schneiden und mit Milch und 50 g Zucker aufkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Gelatine ausdrücken und in der Marzipanmilch auflösen. Die Sahne steif schlagen. Marzipanmilch über einem Eiswasserbad kalt schlagen. Wenn sie zu gelieren beginnt, Sahne und den Abrieb der Orange unterheben. Auf den Biskuit verteilen und 1-2 Std. kühlen lassen.
5. Die Bitterschokolade mit dem Öl bei niedriger Hitze über dem Wasserbad schmelzen. Dünn auf einen Streifen Backpapier streichen, mit 20 g gehackten Walnüssen bestreuen und wie eine Zigarre aufrollen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Wieder auseinanderrollen, dabei bricht die Schokolade in lange Stücke.
6. Die Torte aus dem Ring nehmen, auf eine Platte geben und rundherum mit Schokoladenbruch verzieren. Die Orangenfilets darauf verteilen, mit den restlichen gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.