

Orangen-Schokoladetorte



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 300 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	60 g
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	180 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Orangenfrucht	3 Stk.
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Kochschokolade	200 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Cognac	2 cl

Zubereitung:

3/8 L geschlagenes Schlagobers, Mandelblättchen und Mandarinen aus der Dose zum Verziern.

Die auf Handwärme gebrachte Butter mit einem Drittel des gesiebten Zuckers sowie einer Prise Salz schaumigrühren.

Nach und nach die Dotter einrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Dotterabtrieb heben.

Zum Schluß das gesiebte Mehl mit den Mandeln, Orangensaft, der fein geriebene Orangenschale von einer Orange und dem Backpulver untermischen.

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Tortenform geben und an der Oberfläche glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad ca. 40 Minuten backen.

Torte in der Form auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Nach einer Ruhezeit von zwei Stunden einmal durchschneiden.

Für die Creme die Schokolade fein hacken.

1/4 L Schlagobers unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Die klein gehackte Schokolade einrühren, zergehen lassen und nochmals aufkochen lassen.

Die Masse vom Herd nehmen.

Fein geriebene Orangenschale von 2 Orangen, Vanillezucker und Cognac untermengen und die Creme erkalten lassen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Einen der Tortenböden in die gereinigte Form zurücklegen.

Die Creme wieder etwas erwärmen und sehr schaumig aufschlagen.

Auf den in der Form befindlichen Tortenboden streichen und den zweiten Boden darauf legen. Die Torte dann für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aus der Form lösen.

An der Oberfläche und rundum mit geschlagenem Schlagobers bestreichen und unten herum mit Mandelblättchen bestreuen.

Aus dem restlichen Obers Rosetten auf die Tortenoberfläche dressieren und jeweils eine Mandarinspalte darauflegen.

Die Torte zuletzt mit Mandelblättchen bestreuen und mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer aufschneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1706-Orangen-Schokoladetorte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at