

Orangentorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	36 g
Backpulver	1 Pkg.
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.
Butter	150 g
Feinkristallzucker	120 g
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	210 g
Vanillepuddingpulver	25 g
Vollmilch	4 Esslöffel

Zubereitung:

- 1 Bio-Orange (zum Filetieren und Schale)
 - 150 g Butter
 - 120 g Kristallzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 3 Eier
 - 210 g Mehl
 - 36 g Maizena (Speisestärke)
 - 1 Pkg. Backpulver
 - 25 g Vanillepuddingpulver
 - 4 EL Milch
-
- Butter und fein geriebene Nüsse für die Form.
 - etwas Staubzucker zum Bestäuben,
 - Schokoladeglasur zum Verzieren,
 - Scherenmuster fertigen und mit Kakao bestreuen.

Tortenform einfetten und mit den Nüssen bestreuen.

Von der Orange die Schale fein abreiben.

Restliche Orange schälen, äußere Haut wegschneiden, filetieren und in kleinere Stücke schneiden..

Handwarme Butter mit einer Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Jeweils ein Ei und ein Drittel des Zuckers begeben und schaumig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver, Maizena, Backpulver, Vanillepuddingpulver versieben und mit der fein geriebenen Orangenschale sowie der Milch vorsichtig einrühren.

Orangenfilets unterheben und in die Tortenform füllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 45 Minuten backen und Form etwas erkalten lassen.
Aus der Form lösen und verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2134-Orangentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at