



Weihenstephan

Orangen- Kuppeltorte



Zutaten für 12 Stücke:

- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- 175 g Zucker
- 50 g Kakao
- 50 g Mehl
- 1 gestreifter TL Backpulver
- 6 Blätter Gelatine
- 400 g Magerquark
- 100 g Orangenmarmelade
- 500 g Weihenstephan Schlagrahm
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Zartbitter Raspelschokolade
- 2-3 Orangen
- Fett für die Form
- Frischhalteform

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. Boden einer Springform (22 cm Ø) fetten, Masse einfüllen und glatt streichen. Biskuit im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 15-20 Minuten backen. Biskuit aus dem Backofen nehmen, vom Rand lösen und auskühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, 100 g Zucker und Marmelade verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 3 EL Creme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Creme ca. 10 Minuten kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

3. 500 g Schlagrahm mit Sahnesteif steif schlagen. 100 g Schlagrahm für das Dekor kalt stellen. 400 g Schlagrahm und Raspelschokolade unter die Creme heben. Biskuit aus der Form nehmen und waagrecht halbieren. Den Biskuitdeckel begradigen und mit Hilfe einer Schüssel auf ca. 14 cm ausschneiden.

4. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden. Kuppelform oder Schlagkessel (ca. 20 cm Ø, 2,3 Liter Inhalt) kurz mit Wasser ausspülen, dann mit Folie auslegen. Orangenscheiben trocken tupfen und die Form damit auslegen.

5. Ca. 1/3 der Creme einfüllen. Kleineren Schokobiskuit darauflegen, dann übrige Creme darauf verteilen. Mit dem anderen Biskuit abschließen und mindesten 4 Stunden kalt stellen.

6. Die 100 g kalt gestellte Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Torte aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen und mit der Sahne verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Mein Lieblings-Rezept von Weihenstephan

Diese Rezeptidee finden Sie auch unter www.molkerei-weihenstephan.de

