Orangentorte von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Fruchtig, luftig, leicht

Quelle: Schweizer LandLiebe, Ausgabe März/April 2013

Ausrüstung: Backtrennpapier, Springform

3.0 Stück Eiweiss	
* 1.0 Prise Salz	Salz und Eiweiss zusammen steif schlagen.
40 g Zucker	beigeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt und feinporig ist
40 g Zucker	kurz darunterrühren, nicht mehr schlagen
75 g Haselnüsse gemahlen	mit dem Gummischaber sorgfältig daruntermischen 2 Bleche mit Backpapier belegen, je 1 Kreis von 24 cm Durchmesser aufzeichnen, die Japonaismasse gleichmässig darauf ausstreichen. Ca. 60 Minuten in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Nach der halben Backzeit die Bleche vertauschen, d.h, das untere kommt nun nach oben, das obere nach unten. Die Böden vorsichtig stürzen und noch warm vom Papier lösen. Somit sind die Japonaisboden fertig.
2.0 Stück Eier	
2.0 Stück Eigelb	
240 g Zucker	
40 g Butter	
1.0 dl Orangensaft	Ei, Eigelb, Zucker, Butter und Orangensaft in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren köcheln und anschliessend auskühlen lassen. Danach ist die Orangencreme fertig. Sie wird weiter unten im Rezept weiterverwendet
20 g Gelatine	Gelatine in Wasser aufweichen.
1.0 dl Vollrahm	Rahm mit Gelatine erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
300 g Nature Joghurt	
150 g Puderzucker	Rahm/Gelatine mit Joghurt und Puderzucker mischen
9.0 dl Vollrahm	Vollrahm schlagen und mit Orangencreme unter die Joghurtsauce ziehen.
200 g Kochschokolade	Schokolade schmelzen
1.0 Liter Orangensaft	
4.0 Stück Tortenboden (hell)	Den Tortenboden mit Orangensaft tränken. Einen Japonaisboden in eine Springfom von 26 cm legen und mit einer dünnen Schicht Schokolade bestreichen. Die Torte wird wie folgt geschichtet: Japonaisboden / Joghurt-Orangen-Creme Tortenboden / Joghurt-Orangen-Creme Tortenboden / Joghurt-Orangen-Creme Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Die Mengenberechnung enspricht bei 10 Personen 2 Torten!