

Winterzauber

Mandelbiskuit mit fruchtiger Orangenfüllung und leichter Mascarponecreme

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 50 g Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee wieder fest ist. In den Kühlschrank stellen.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser am Boden fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit dem heißen Wasser schaumig schlagen. Den restlichen Zucker einrieseln und den Honig einlaufen lassen, sodass eine dick-cremige Masse entsteht. Mandeln, Mehl und Bittermandelöl zugeben. Den Eischnee darauf setzen und alles vorsichtig unterheben. In die vorbereitete Form füllen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 20 bis 25 Min. backen. Anschließend in der Form etwas auskühlen lassen.

Inzwischen die Orangen schälen. Vierteln und das innere Weiße heraustrennen. Das Fleisch von der Schale losschneiden. Anschließend das Fruchtfleisch im Mixer grob (!) pürieren, sodass also noch einige Stücke übrig bleiben. In einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke mit dem Wasser und evtl. etwas Zucker bzw. Süßstoff bei Bedarf anrühren. Die angerührte Stärke in das kochende Orangenpüree rühren und unter Rühren andicken lassen.

Den Biskuitboden nun mit einem Messer vorsichtig vom Springformrand lösen und den Rand abnehmen. Den Boden nun zweimal quer durchschneiden. Die unteren zwei Böden mit jeweils der Hälfte der Orangenmasse bestreichen und anschließend auskühlen lassen.

Inzwischen für die Creme die Mascarpone mit Quark, etwas Zucker bzw. Süßstoff bei Bedarf und dem Amaretto per Hand (!) glatt rühren. Die Sahne oder Cremefine steif schlagen und darunter heben.

Nun etwa 1/3 der Creme auf die Orangenschicht des untersten Bodens streichen und den mittleren Boden mit dem Orangenbelag auflegen. Etwa die Hälfte der übrig gebliebenen Creme darauf streichen und den Deckel darauf setzen. Mit dem übrigen Rest der Creme rundherum bestreichen. Einen Teil davon in einen Spritzbeutel geben und die Torte damit nach Geschmack garnieren. Die Torte zum Schluss am Rand und auf der Oberfläche mit Mandelblättchen bestreuen.



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User alina1st

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Biskuitboden:

- 5 Ei(er), getrennte
- 150 g Zucker
- 1 EL Honig
- 5 EL Wasser, heißes
- 100 g Mehl
- 100 g Mandel(n), gemahlene
- ½ kl.Flasche/n Bittermandelöl

Für die Füllung:

- 4 Orange(n), ca. 1 kg
- 50 g Speisestärke
- 100 ml Wasser
- n. B. Zucker oder Süßstoff

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 2 EL Amaretto
- n. B. Zucker oder Süßstoff
- 250 ml Sahne oder Rama Cremefine zum Schlagen
- Mandel(n) (Mandelblättchen) zum Bestreuen
- Fett für die Form

