

Orangenschnitte

Feiner Mandelboden mit fruchtiger Creme

Wissenswertes: Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech (36 x 24cm) wird die Schnitte 5cm hoch. Bei 6 x 8cm großen Schnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du:

Masse

8 Eier
160g Butter oder Margarine
130g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 gestrichene EL Löskaffee
200g Kochschokolade
160ml Kaffee
80g glattes Mehl
1 Päckchen Backpulver
240g gemahlene Mandeln

Creme

500ml Orangensaft
300g Vanillejoghurt
100g Staubzucker
80ml Orangenlikör (Cointreau)
Orangenaroma oder Paste
10 Blatt Gelatine
500ml Schlagobers

So wird's gemacht:

Masse

Vorbereitung: 160ml Kaffee kochen und abkühlen lassen. 200g Schokolade schmelzen und auch ein wenig abkühlen lassen. 8 Eier trennen, Eiklar steif schlagen.

8 Eidotter mit 160g Butter oder Margarine, 130g Staubzucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 4EL Löskaffee 10 Minuten cremig rühren. 200g geschmolzene Schokolade und 160ml Kaffee zufügen. 80g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zusammen mit 240g gemahlenden Mandeln löffelweise zügig unterrühren. Zum Schluss den Schnee unterheben.

In ein am Boden mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech füllen und glatt verstreichen. Bei 150 Grad Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen, stürzen und einmal waagrecht durchschneiden.

Creme

500ml Orangensaft, 300g Vanillejoghurt, 100g Zucker und etwas Orangenaroma/Paste gut verrühren. 80ml Orangenlikör leicht erwärmen. 10 Blatt eingeweichte ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort zur Masse geben und gut verrühren. Etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde stehen lassen. Ab und zu einmal umrühren. Dann 500ml steif geschlagenes Obers unterheben. Die Creme ist ziemlich flüssig.

Zusammensetzen

Einen Boden entweder in einen eckigen Tortenrahmen spannen oder zurück in die Form geben. Die Creme auf den Kuchenboden leeren und vorsichtig, am besten mit einem Tortenheber, den zweiten Boden darauflegen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen und beliebig dekorieren.

Tipp

Orangensaft am besten frisch gepresst verwenden. Mit oder ohne Fruchtfleisch ist Geschmacksache. Ich habe das Fruchtfleisch abgesiebt. Man braucht etwa 1,5 bis 2kg Orangen für 500ml.