Orangen-Schokoladentorte

Zutaten für eine Torte:



Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel Wasser
4 Eiweiß
40 g Zucker
80 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Backpulver

Füllung:
3 Orangen
50 g Orangenmarmelade
6 Blatt Gelatine
500 g Magerquark
1 Päckchen Orangenback
400 ml Sahne
100 g Zucker
50 g Raspelschokolade

Außerdem:
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
20 g Puderzucker
Raspelschokolade

Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Für den Boden Eigelb mit lauwarmen Wasser schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat.

Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und zusammen mit dem steif geschlagenen Eiweiß unterheben. Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Quark mit Orangenback verrühren und mit Zucker abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Zum Schluss die Raspelschokolade unterheben.

Boden 1x waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring über einen Boden legen und mit Orangenmarmelade bestreichen. Die Hälfte der Orangenscheiben darauf legen. Den Sahnequark darauf geben glatt streichen und den zweiten Boden darüber legen.

Für einige Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte rundherum damit einstreichen. Den Rand mit Raspelschokolade verzieren. Torte in 16 Stücke einteilen und die übrigen Orangenscheiben darauf legen. Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf jedes Stück spritzen. Sahnetuffs mit Schokostreusel bestreuen.