

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Blutorangen-Krokant-Torte*

Zutaten für 26er Springform

200 g Mehl  
60 g Puderzucker  
100 g Butter  
1 Prise Salz  
2 Stk. Eigelb  
200 g Marzipanrohmasse  
1 Ei  
1 Packung Orangen-Back  
50 g Mandelblättchen  
9 Blatt Gelatine  
7 mittlere Blutorangen  
1 Stk. Bio-Limette  
300 g Sahnejoghurt  
70 g Zucker  
400 ml Sahne  
100 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Butter, Salz und 1 Eigelb zu einem Mürbeteig verkneten und abgedeckt kalt stellen. Inzwischen für die Makronenmasse die Marzipanrohmasse mit Ei, 1 Eigelb und Orangen-Back verrühren. Teig auf Backpapier zu einem Teigkreis von 26 cm ausrollen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Den Boden mit der Makronenmasse bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 Orangen auspressen, restliche Orangen dick abschälen und filetieren. Limette waschen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Orangensaft, Limettensaft und -schale mit dem Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit 6 EL Orangen-Joghurt-Masse verrühren. Zügig unter die restliche Masse rühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Sobald die Masse beginnt zu gelieren, nochmals gut verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Um den Makronenboden einen Tortenring legen. Die Creme einfüllen, mit Orangenfilets belegen und 90 Minuten kalt stellen. Tortenring vorsichtig entfernen. Kurz vor dem Servieren den Tortenrand mit Haselnuss-Krokant bestreuen, und in die Mitte das Tortenfoto platzieren.