

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Orangentorte

200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
80 g Prise Zucker
70 g Butter
1 Ei

Zubereitung: Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei miteinander vermischen und kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig einige Zeit vor seiner Verwendung im Kühlschrank kühlstellen.

200 g Butter
Feingeschnittene Schale von ½ unbehandelten Orange
(ersatzweise natürliches Orangeat aus Bio-Läden, Naturkost- oder Reformhaus)
4 Eier
6 Eigelbe
300 g feiner Zucker
30 g Stärke
140 ml Orangensaft

Eine flache Obstkuchenform mit Heheboden von 18 – 20 cm Durchmesser mit etwas zerlassener Butter einpinseln. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen und in die Form legen. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 °C (Gasherd: Stufe 2 – 3) vorheizen. Den Teig etwa 10 Minuten blindbacken, bis er fest ist. Hitze auf 120 °C runterschalten.

Für die Orangenfüllung Butter in einem Topf zerlassen und die Orangenschale zugeben, dann vom Herd nehmen und beiseite stellen. Zucker in eine Schüssel sieben, Eier und Eigelb zugeben und verquirlen. Die gesiebte Stärke gut untermischen, dann Orangensaft zugießen. Die Eimasse in den Topf mit der Buttermischung gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und in eine flache Schüssel gießen. Mit Backpapier abdecken und kalt stellen.

Den Ofenrill mäßig vorheizen. Die Teigländer mit Alufolie abdecken. Die Orangenfüllung glattrühren, auf dem Teig verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Mit Zucker bestreuen, und unter dem Grill so lange belassen, bis der Zucker karamellisiert ist. Abkühlen lassen, und anschließend in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren den Tortenaufleger auf der Orangentorte platzieren.

