

FRUCHTIGE ORANGENTORTE

Zutaten
(für 14 Stück = eine Springform und Tortenring, 26 cm Durchmesser)
Wiener Boden:
4 Eier à 50 g
70 g Zucker
50 g Weizen- oder Dinkelmehl
50 g Speisestärke
40 ml Albaöl (35 g)
1 Prise Salz
Mark ½ Vanilleschote
Abrieb ½ Bio-Zitrone
1 EL Albaöl zum Bestreichen des Springformrandes
Füllung:
8 Blatt Gelatine
Saft und Abrieb 1 Bio-Orange
50 g Zucker
300 g Naturjoghurt
300 g Frischkäse
300 g Sahne
Guss:
250 ml Orangensaft
40 g Zucker
20 g Speisestärke
1 Zimtstange

Zubereitung
Zucker, Eier und Gewürze im heißen Wasserbad von Hand aufschlagen, im Anschluss mit dem Rührgerät weiterrühren,bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat.
Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. ZumSchluss Albaöl unterheben. Den Teig in eine Springform füllen.
Backen: ca. 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Das Gebäck auskühlen lassen, aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte in einen Tortenring setzen.
Füllung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, erhitzten Orangensaft und Zucker nach und nach hinzufügen, mit einem Schneebesen verrühren und erkalten lassen.
2 EL Joghurt unterrühren, dann mit dem restlichen Joghurt und Frischkäse zu einer glatten Masse verrühren. Orangenabrieb hinzufügen.
Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter die Masse heben. Auf den Wiener Boden im Ring füllen, glatt streichen und kalt stellen.
Orangensaft und Zucker in einen Topf geben, 2 EL davon mit der Stärke verrühren. Restliche Flüssigkeit mit der Zimtstange erhitzen und mit der angerührten Stärke kurz aufkochen lassen. Zimtstange entfernen, die Masse abkühlen lassen und auf der Torte verstreichen.
Vor dem Verzehr einige Stunden kalt stellen.

Tipp
Für eine Extraportion Frucht können filetierte, klein geschnittene, abgetropfte Stücke einer Orange in die Füllung gegeben werden.
Die Torte lässt sich gut am Tag vor dem Verzehr zubereiten.

Nährwertinformation für ein Stück:
233 kcal | 13 g Fett | 7 g Eiweiß | 22 g Kohlenhydrate | 84 mg Cholesterin

Albaöl®