

TORTE ZUM MUTTERTAG

Zutaten
(für 16 Stück = eine Springform 26 cm Durchmesser)
Teig für Wienerboden
6 Eigelb, L
50 g Zucker
75 g Marzipan Rohmasse
140 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao, (15 g)
3 EL Albaöl
6 Eiweiß, L
100 g Zucker
1 Prise Salz
Füllung:
600 ml Orangensaft
6 Eigelbe, L
105 g Zucker
70 g Vanillepuddingpulver
Abrieb 1 Bio Orange
Saft von ½ Zitrone

300 g Marzipandecke, fertig ausgerollt
Schokoladen-Dekor Stift

Zubereitung
Eier trennen. Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Zucker und Marzipan mit dem Handrührgerät (Schneebesen) verrühren, nach und nach die Eigelbe hinzufügen und schaumig schlagen.
Eiweiß und Salz mit einem Handrührgerät (Schneebesen) steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß glänzt.
⅓ der Eiweißmasse locker, am besten mit der Hand oder mit einem Teigschaber, unter die Eigelbmasse heben. Anschließend das gesiebte Mehl-Backpulver-Kakaogemisch vorsichtig einarbeiten. Zuletzt das restliche Eiweiß und das Albaöl unterheben.
Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, den Rand nur einfetten.
Backen: 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Boden anschließend einige Stunden auskühlen lassen, dann zweimal waagerecht durchschneiden.
Füllung Orangencreme:
⅔ vom Orangensaft, Zitronensaft, Orangenabrieb und Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver und Eigelb mit dem restlichen Saft verrühren, unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und etwa eine Minute kochen lassen.
3 EL vom Pudding beiseitestellen und sofort mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
Einen der drei Böden in einen Tortenring setzen und mit heißem Pudding bestreichen. Dann den zweiten Boden draufsetzen, etwas andrücken und den restlichen Orangenpudding darauf verteilen. Den dritten Boden daraufsetzen, andrücken und über Nacht auskühlen lassen.
Den Tortenring lösen, die restliche Creme mit einem Schneebesen glatt rühren und Rand und Decke dünn damit einstreichen, damit die Marzipandecke hält. Mit der fertigen Marzipandecke belegen, andrücken und mit Schriftzug, Blüten, etc. verzieren.

Nährwertinformation pro Stück:
322 kcal | 13 g Fett | 7 g Eiweiß | 45 g Kohlenhydrate | 173 mg Cholesterin

Albaöl®