Schoko-Nuss-Orangencreme Torte



Von Lilijakuchenfee Melanie Herwig

In den Teig kommt die Vollmilchschokolade. Man braucht zusätzlich keinen Zucker mehr. Ausreichend für eine 24er Springform ca. 16 Kuchenstücke

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	**15 min**	**n/a**	**40 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

	Für den Boden
180 g	Vollmilchschokolade
180 g	Butter
180 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1,5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
3	Eier *Größe M*
3 TL	Kakao

FÜR DIE ORANGENCREME:

250 ml	frisch gepresste Orangensaft *man braucht 4 Orangen*
50 g	Zucker
200 g	Schlagsahne
4,5 TL	gestr. gemahlene Gelatine oder 6 Blatt Gelatine

FÜR DIE GANACHE:

100 g	Schlagsahne
100 g	Zartbitterschokolade
	Zum Dekorieren evtl Orangenschale und ein paar Orangenscheiben.

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

1. SCHOKO- NUSS- BODEN ZUBEREITEN:

01 180g Schokolade in Stücke brechen und mit 180g Butter im Wasserbad schmelzen lassen.

02 180g gemahlene Nüsse (oder Mandeln), 3 TL Kakao, 1 Prise Salz und 1,5 TL Backpulver in einer Schüssel mischen.

03 Auf den Boden der Springform (Durchmesser 24cm) Backpapier legen und den Ring darum spannen. Beiseite stellen.

04 3 Eier mit einem Schneebesen unter die Schokobutter rühren. (Die Schokobutter kann noch lauwarm sein). Dann die Nussmischung unterrühren.

05 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

06 Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 180°C (Ober- Unterhitze) backen. (Die Garprobe mit einem Holzspieß machen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Hineinstechen keine Teigreste am Holz kleben bleiben). Auskühlen lassen.

07 Nachdem auskühlen in 3 Böden teilen.

2. DIE ORANGENCREME ZUBEREITEN:

01 Den Saft von 4 Orangen auspressen und 250 ml abmessen.

02 Gelatine in 5 EL Orangensaft ca. 5 Minuten einweichen. Den Rest des Saftes mit dem Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, ein Paar Sekunden stehen lassen, zur Gelatine gießen und gut verrühren, bis die Gelatine gelöst ist. Abkühlen lassen (am besten den Topf in das kalte Wasser stellen, so geht es schneller), dann in den Kühlschrank stellen, bis der Orangensaft zu gelieren beginnt.

03 Wenn der Orangensaft anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterheben.

04 Einen Schoko- Nuss- Boden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darumlegen. Die Hälfte der Orangencreme darauf streichen. Den zweiten Schoko- Nuss- Boden darauf setzen und die zweite Hälfte der Orangencreme verteilen. Den dritten Boden darauf setzen. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

05 Die Ganache zubereiten: Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, sofort vom Herd nehmen und damit die gehackte Schokolade übergießen, kurz warten, dann rühren bis alles geschmolzen ist. Abkühlen lassen, bis die Ganache streichfähig ist.

06 Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Die Torte mit der Ganache einstreichen und in den Kühlschrank stellen.