

BR-Überraschungstorte

Springform 26 cm

für den Rührteig:

175 g Butter
200 g Zucker
40 g Kakao
230 g Mehl
4 TL Backpulver
5 Eier
45 g Olivenöl (alternativ neutrales Öl)
40 ml Milch
100 g Nüsse (Pekannüsse & Walnüsse) gehackt

Orangen-Khaki-Füllung:

3,5 Orangen
Filets und Saft (auf 150 ml auffüllen)
2 Khakis
40 g Zucker
8 g Agar-Agar
½ TL Rosmarin - gehackt

Quark-Creme:

500 g Quark
100 g Zucker
3 TL Zimt
500 g Sahne
6 Blatt Gelatine

So geht's:

Für den Rührteig die weiche Butter in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät aufrühren. Die Trockenen Zutaten vermischen und unter die Masse rühren. Ebenso Milch und Olivenöl zugeben. Die Nüsse hacken und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 45 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Fruchtfüllung die Orangen filetieren und dann Saft auffangen. Mit Orangensaft auf 150 ml auffüllen. Die Khaki schälen und in kleine Stücke schneiden. Saft mit Zucker und Agar-Agar in einen Topf geben, kurz aufkochen, dann die Früchte unterrühren. Erneut aufkochen und dann auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Boden einmal quer trennen und auf eine Tortenplatte geben. Mit einem Tortenring umschließen und die Hälfte der Fruchtfüllung darauf verstreichen.

Nun die Quarkfüllung vorbereiten. Quark und Zucker mit Zimt in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen. Dann unter die Quarkcreme rühren und die Hälfte auf den Boden geben.

Zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit Fruchtfüllung bestreichen. Die restliche Creme darauf geben und glatt streichen. Für ca. 2 h im Kühlschrank kühlen. Abschließend mit Schokorinde, kandierten Orangenstücken, sowie Rosmarinzweigen und Florentinern verzieren (Anleitung zweite Seite)



Schokoladenrinde:

400 g weiße Kuvertüre

100 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Dann auf ein Backpapier streichen, mit einem zweiten Blatt Backpapier bedecken und vorsichtig einrollen. Erkalten lassen und dann in Stücke brechen.

Orangen-Scheiben + Rosmarin kandiert:

120 ml Wasser

120 ml Zucker

Puderzucker

Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Zu einem Zuckersirup einkochen lassen. Orange in feine Scheiben schneiden und kurz im Zuckersirup aufkochen, dann auf ein Backpapier legen und im Ofen ca. 60 min bei 80 °C trocknen lassen (Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen, wenn möglich)

Den Rosmarin durch den Zuckersirup ziehen, auf ein Backpapier legen und mit Puderzucker bestäuben. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Florentiner:

70 g Zucker

25 g Butter

25 g Honig

40 g helles Bier

180 g Nüsse gemischt (Walnüsse & Pekannüsse)

Nüsse in kleine Stücke hacken. Nun Zucker, Honig, Butter und Bier in einen Topf geben und langsam erhitzen. Nüsse zugeben und unter Rühren etwa 3 min kochen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Etwas Abstand halten, da die Florentiner flach auseinanderlaufen.

Bei 175 °C ca. 6 min backen.

Direkt nach dem Backen nochmal mit zwei Teelöffeln etwas zusammenschieben. Dann abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Füßchen der Florentiner wenn gewünscht darin eintauchen oder bepinseln. Vollständig abkühlen lassen und genießen.