



SOFTCAKES CAKE / NO BAKE / KÜHLSCHRANKTORTE MIT ORANGENMOUSSE



Die Softcakes bestehen aus einem feinen Biskuit, einer Orangenfruchteinlage und dunkler Zartbitterkuvertüre. Diese habe ich verwendet, um eine Softcake Torte mit einem knusprigen Boden herzustellen – und das ganz ohne Backen.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Kühlzeit

6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

BODEN

Röste die Mandeln in einem kleinen Topf, bis sie lecker duften. Füge die Butter hinzu und lasse sie schmelzen. Nimm den Topf vom Herd herunter und füge die zerbröselten Kekse hinzu und rühre die Kekse in die Butter ein. Drücke die Keksmasse in einen Backring mit 22 cm Durchmesser ein und friere den Boden für etwa 30 Minuten ein.

BODEN:

- 50 g** Mandeln (gehackt)
- 75 g** Butter
- 145 g** Butterkekse

ORANGENFRUCHTEINLAGE

Verrühre den Orangensaft mit dem Agaragar in einem Topf und lasse den Saft aufkochen und dann 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle den Orangensaft in eine kleine Silikonform ein, sodass eine Fruchteinlage entsteht. Alternativ kannst du einen tiefen Teller mit Frischhaltefolie belegen und die Masse einfüllen und so einfrieren, bis die Fruchteinlage fest ist.

ORANGENFRUCHTEINLAGE:

- 300 ml** Orangensaft
- 5 g** Agaragar

ORANGENMOUSSE

Verrühre die gemahlene Gelatine mit dem Wasser und lasse sie 10 Minuten quellen. In der Zwischenzeit kannst du den Orangensaft in einem Topf kochen lassen, bis etwa mehr als die Hälfte verdunstet ist.

Verrühre die Eiweiße mit dem Zucker in einer Metallschüssel. Stelle diese auf einen Topf mit heißem Wasser und lasse das Wasser aufkochen. Rühre hierbei ständig das Eiweiß, damit es nicht gerinnt und stelle den Herd auf mittlere Stufe zurück. Rühre den Eischnee etwa 5-10 Minuten, bis er schön glänzt und der Zucker sich gelöst hat. Nimm den Eischnee vom Herd herunter und rühre ihn kalt.

ORANGENMOUSSE:

- 14 g** Gelatine (gemahlen)
- 60 ml** Wasser
- 300 ml** Orangensaft
- 2** Eiweiße
- 60 g** Zucker
- 250 ml** Sahne

Nimm den Orangensaft vom Herd herunter. Gib nun die gequollene Gelatine dazu und rühre, damit sie schmilzt. Gelatine darf im Gegensatz zu Agaragar niemals kochen!

DEKORATION:

- 300 g** Softcakes

Lasse die Gelatine im Orangensaft lauwarm abkühlen und rühre ab und zu um.

Schlage die Sahne und stelle sie kühl.

Rühre nun das Eiweiß in die lauwarmer Gelatine ein und hebe die Sahne unter.

TORTE FÜLLEN

Stelle die Softcakes mit der Schokoladenseite nach außen auf den No-Bake-Boden und lege die Fruchteinlage in die Mitte. Fülle nun die Mousse ein und kühle die Torte für etwa 4-6 Stunden.



SOFTCAKES CAKE / NO BAKE / KÜHLSCHRANKTORTE MIT ORANGENMOUSSE

Nimm die Torte aus dem Backring heraus, hacke ein paar Softcakes klein und streue sie auf die Oberfläche.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3