ORANGENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ORANGENCHIPS



Diese moderne Orangentorte hat einen fruchtigen Kern aus Orange und Mango. Die Torte wird mit selbst gemachten Orangenchips und weißen Schokoladenstreifen dekoriert.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
3 Stunden	**30 Minuten**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG RÜHR-ÖLTEIG

Eier, Zucker, Vanille und Salz in einer Küchenmaschine mit Schneebesen in 4-5 Minuten sehr cremig rühren. Flüssigkeiten und Orangenschalenabrieb kurz einrühren. Backpulver und Mehl vermischen, darüber sieben und kurz unterheben. Den Teig in zwei Backringe (20 cm) einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG ORANGENCHIPS

Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen. Zucker und Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Orangen fein hobeln. Kurz in den hergestellten Läuterzucker legen. Einzeln herausnehmen, kurz abtropfen lassen. Auf eine Backfolie legen und im Ofen bei 80 °C Umluft 2-3 Stunden trocknen. Ofentür zwischendurch öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

ZUBEREITUNG ORANGEN-MANGO-CHUTNEY

Mango schälen und in 1 cm Würfel schneiden. Orangenschale mit einem Sparschäler dünn schälen, in Wasser 5 Min. kochen und dann in kleine Würfel schneiden. Orangenfilets halbieren. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Zitronensaft ablöschen. Mangowürfel und Orangenfilets, Orangenschale zufügen und etwa 10 Min. köcheln lassen.

Orangensaft und Agaragar in einem Topf vermischen und 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Anschließend mit dem Mango-Chutney vermischen. Einen Dessert- oder Tortenring mit etwa 10 cm Durchmesser auf eine Folie / auf ein Backpapier und dann auf einen Tortenretter stellen und das Mangochutney einfüllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für 30 Min. ins Gefrierfach stellen.

ZUBEREITUNG WEISSE SCHOKOLADENCREME

Weiße Schokolade fein hacken und über dem warmen, aber nicht heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit Sanapart steif schlagen. Schmand, Quark, Sanapart und Vanilleextrakt verrühren. Die flüssige Schokolade kurz einrühren. Sahne unterheben.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

RÜHR-ÖLTEIG FÜR 2 TEIGBÖDEN:

- [ ] **3** Eier
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **150 ml** Buttermilch (oder andere Flüssigkeit)
- [ ] **150 ml** Sonnenblumenöl
- [ ] **225 g** Mehl
- [ ] Orangen (Abrieb)
- [ ] **1 TL** Backpulver

ORANGENCHIPS:

- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **150 ml** Wasser
- [ ] **2** unbehandelte Orangen

ORANGEN-MANGO-CHUTNEY:

- [ ] **2** Mangos
- [ ] **2** unbehandelte Orangen
- [ ] **70 ml** Zitronen (Saft)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **100 ml** Orangensaft
- [ ] **1** Päckchen Agaragar / Agartine

ORANGENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ORANGENCHIPS

Die Tortenböden mit einem Backformmesser aus der Form lösen und mit einer Tortensäge den Deckel abschneiden. So werden beide Tortenböden gleichmäßig hoch.

Den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen. Mit etwas Schokoladencreme bestreichen. Die Mangofruchteinlage mittig auf die Torte setzen. Einen Backring um die Torte stellen. Die Freiräume mit der restlichen Creme bedecken. Etwas 2-3 EL Creme für die Dekoration aufbewahren. Den Tortendeckel aufsetzen und die Torte abgedeckt für mindestens 3 Stunden kühlen.

DEKORATION

Kuvertüre im Wasserbad temperieren. Dafür die Kuvertüre fein hacken. 2/3 der Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, vom Wasserbad herunter nehmen und das restliche Drittel einrühren. Sie sollte etwa 28 °C warm sein.

Ein Backpapier vorbereiten: Linien mit einem Abstand von 15 cm auf die Rückseite aufzeichnen. Die Kuvertüre auf das Backpapier streichen und mit einer Palette dünn verstreichen. Leichte Muster einziehen. Nach Belieben mit Goldpuder bestreuen. Kurz fest werden lassen (am besten auf einem kalten Tortenretter) und mit einem Messer in etwa 2-3 cm breite Streifen schneiden. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Backring entfernen. Die Oberfläche der Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Die Kuvertürestreifen am Rand der Torte befestigen. Die Orangenscheiben dekorativ auf die Torte setzen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

WEISSE SCHOKOLADENCREME:

- [ ] **100 g** weiße Schokolade
- [ ] **400 ml** Sahne
- [ ] **4 TL** San-apart
- [ ] **200 g** Schmand
- [ ] **500 g** Quark
- [ ] **7 TL** San-apart
- [ ] **½** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- [ ] **200 g** weiße Kuvertüre