

Mandel - Milchreis - Torte mit Orangen

Kategorien: Backen, Kuchen, Torten, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN MÜRBETEIG

60		Kalte Backmargarine
70		Kalte Butter
50		Zucker
15		Vanillezucker
1/2		Ei
1		Salz
15		Speisestärke
200		Mehl
2	Tropfen	Bittermandelaroma
1/2		Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

FÜR DIE WIENER MASSE

2		Eier
40		Zucker
5		Vanillezucker
1		Salz
1/2		Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
30		Mehl
20		Speisestärke
20		Butter
300		Sahne

FÜR DEN MILCHREIS

1		Milch
120		Zucker
1		Salz
1		Vanilleschote
1	Tropfen	Bittermandelöl
		Abrieb von 3 unbehandelten Orangen
200		Rundkornreis
50		Gehobelte Mandeln, geröstet
20	ml	Amaretto
6		Gelatine
400		Schlagsahne

FÜR DEN TORTENAUFBAU

1		Orangenmarmelade
7		Orangen
100		Gehobelte Mandeln, geröstet Puderzucker

Anleitung:

Für den Mürbeteig: Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 28 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Mandel - Milchreis - Torte mit Orangen

(Fortsetzung)

Für die Wiener Masse (Biskuit) die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiterschlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben. Die Masse in eine 28er Springform; oder in einen 28er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca.10 Minuten weiterbacken.

Für den Milchreis: Milch, Zucker, Prise Salz, aufgeschlitzte Vanilleschote, Bittermandelaroma, Orangenabrieb und Reis in einen Topf geben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in dem Amaretto auflösen. Unter den noch heißen Reis die Mandeln und die aufgelöste Gelatine geben. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben.

Tortenaufbau: Die Orangen mit einem Messer schälen, halbieren und den Strunk herausschneiden.

Vom ausgekühlten Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Böden abschneiden. Die Orangenmarmelade glatt rühren und den Mürbeteig mit der Marmelade bestreichen. Einen Biskuitboden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteig setzen und einen Tortenring um die Böden herum geben. Die Orangen mit der Innenfläche nach unten auf den Biskuit legen. Darauf 2/3 der Reismasse geben. Den zweiten Biskuitboden darauf setzen und die restliche Reismasse darauf geben. Die Torte mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Dann den Ring entfernen und mit den Mandeln ummanteln. Mit Puderzucker bestäuben.