

# Münsterländer Pfannkuchen - Orangentorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pfanne

Zutaten für: 4 Personen

## MÜRBETEIGREZEPT

---

50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl Type 405 oder 550
50	Gramm	Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter, Je nach Geschmack)

## CA. 8 CREPES

---

30	Gramm	Kristallzucker
2		Eier (ganz)
1		Eigelb
50	ml	Sahne
190	ml	Vollmilch
90	Gramm	Mehl Type 405 oder 550
1/2		Vanillestange
	Etwas	Salz

## MASSE FÜR ORANGENCREME

---

10	Gramm	Zucker
10	Gramm	Speisestärke
2		Eier
55	ml	Frisch gepreßten Orangensaft
45	ml	Sahne
1		Gelatine
50	Gramm	Zucker

## FÜR ORANGEN-KARAMEL-SOSSE

---

100	Gramm	Zucker
90	ml	Frisch gepreßten Orangensaft
20	ml	Grand Marnier

## ALS DEKORATION

---

Die Filets einer ganzen Orange.

### Anleitung:

Zubereitung Muerbeteig: Butter auf Raumtemperatur bringen und mit dem Zucker vermischen. Mehl hinzufuegen und zu einem glatten Teig verkneten. Fuer zwei Stunden in den Kuehlschrank stellen. Teig ca. 2, 5 mm dick ausrollen und in eine kleine Springform (Durchmesser 18 cm) geben, im Ring ca. 2 cm hochdruecken. Bei 200°C ca. 10 min backen. Nach dem Auskuehlen mit warmer Schokolade bepinseln.

Zubereitung Crepemasse: Zucker, Ei, Eigelb, Sahne, Vanille, Salz und Mehl glatt verruehren, nach und nach Milch unter-ruehren, dabei auf eine glatte Masse achten! Sollten sich Klumpen bilden, so kann man die Masse durch ein feines Sieb giessen.

Zubereitung: Orangenfuellung: Gelatine in Wasser einweichen. Eier trennen, Zucker, Saft, Eigelb und Sahne im Kochtopf verruehren. Diese Reihenfolge ist wichtig, ansonsten misslingt die Creme. Speisestaerke hinzufuegen. Unter staendigem Ruehren aufkochen.

## Münsterländer Pfannkuchen - Orangentorte

(Fortsetzung)

Zeitgleich Eiklar und Zucker aufschlagen! Creme vom Feuer nehmen, ausgedruckte Gelatine einrühren und geschlagenen Eischnee unterheben.

Zubereitung Orangensosse: Orangensaft aufkochen und heiss halten! (wichtig: heiss!) Zucker stufenweise schmelzen. Wenn der Zucker vollkommen geloest ist, mit heissem Saft abloeschen, etwas einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Vom Feuer nehmen, Grand Marnier einrühren.

Zusammensetzung der Torte: Die Crepes hauchduenn in einer Pfanne backen, auskuehlen lassen. Den Muerbeteigboden mit fluessiger Kuvertuere bestreichen - dann ein Crepe auflegen. Darauf dann einen El. Orangencreme verstreichen, abschliessend Crepes und Orangencreme abwechselnd schichten (unsere Empfehlung: 4 mal).

Als Dekoration: 4 Crepes mit Orangencreme fuellen, zusammenfalten und obendrauf legen. Mit Orangenfilet garnieren und die Orangensauce darueber streichen.