

Orangen - Nuss - Torte

Kategorien: Kuchen, Saison, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

Österlicher Verführer der feinen Art ist diese Zarte Orangen-Nusstorte. Dank der einfachen Zubereitungsart bleibt noch viel Zeit zum Osterhasen-Suchen übrig.

150	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter
90	Gramm	Puderzucker
180	Gramm	Zucker
		Salz
8		Eier (Klasse M)
1	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Schokolade, geraspelt
250	Gramm	Walnüsse, gerieben
2	Essl.	Rum
5	Essl.	Orangensaft
40	Gramm	Abgeriebene Orangenschale
1/2	Pack.	Vanillezucker
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
100	Gramm	Orangenmarmelade
200	Gramm	Zartbitterschokolade
125	ml	Sahne
50	Gramm	Honig

Anleitung:

Die Herstellung dieser Torte ist eigentlich sehr einfach und verlangt keine großen Backkenntnisse. Raffiniert verfeinert wird die Torte durch das Aroma der Orangen. Wer möchte, kann die Torte mit bunten Schokoladееiern österlich verzieren.

Nun..... Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb mit weicher Butter, dem Staubzucker, einer Prise Salz, Zitronenschale und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, geraspelter Schokolade und Nüssen vermischen. Orangensaft mit Rum und Orangenschale vermengen. Abwechseln das Eiweiß und die Mehlmischung unter die Buttermasse mischen.

Im heißen Ofen in einer Springform (Durchmesser 26 cm) bei 175 Grad circa 45 Minuten backen. Die Torte mit erwärmter Marmelade bestreichen. Die Schokolade mit dem Obers und Honig über Wasserdampf schmelzen. Die Torte mit der Glasur bestreichen. Zum Festwerden der Glasur circa 2 Stunden kalt stellen.

Pro Stück: 760 kcal

Zubereitungszeit: 60 Minuten (plus Kühlzeiten)