

Hier und heute



Blutorangen-Joghurttorte

Blutorangen haben ein kräftiges Aroma und besonders schönes Fruchtfleisch. Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man daraus mit wenig Aufwand eine fruchtige Joghurttorte zaubert und diese mit frischen Blutorangenscheiben dekorativ verziert.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für eine Backform/einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Biskuitboden

- 4 Eier (Gr. M)
- 80 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 40 g Zucker
- 80 g Mehl (Type 550)
- 60 g Speisestärke
- 3 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tortenring oder Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech setzen.

Die Eier trennen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eigelbe nach und nach dazugeben. Die Buttermasse kurz beiseite stellen.

Die Eiweiße mit Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen.

Den Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben und anschließend die Mehlmischung unterziehen, sodass eine glatte Biskuitmasse entsteht.

Den Biskuitteig in die Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen.

Den fertigen Biskuitboden im Tortenring auskühlen lassen.

Tipp: Alternativ kann man auch einen gekauften Biskuitboden verwenden.

Zutaten für die Blutorangenfüllung

- 400 g Blutorangen, geschält und in Würfel geschnitten
- 400 g Joghurt
- 250 g Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Blutorangenwürfel auf dem Biskuitboden im Tortenring verteilen.

In einer Schüssel Joghurt mit Schlagsahne und Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unter die Joghurtcreme rühren und die fertige Creme in den Tortenring einfüllen. Die Torte circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen damit sie Bindung bekommt.

Hier und heute



Zutaten für die Fertigstellung

- 2 Blutorangen, in Scheiben geschnitten
- 1 Päckchen Tortenguss
- etwas Blutorangensaft (für den Tortenguss, alternativ passt auch Wasser)

Zubereitung

Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit der notwendigen Menge an Blutorangensaft herstellen und (auf Fingertemperatur) abkühlen lassen. Die Oberfläche der gekühlten Torte dicht mit den Blutorangenscheiben belegen. Anschließend die Scheiben mit dem abgekühlten Tortenguss bedecken. Die Torte nochmals kurz kalt stellen, bis der Tortenguss fest geworden ist. Anschließend die Backform entfernen und die Torte anrichten.