

Typ: Nachspeise

Quelle: E&T, Apr 93, 145

Bemerkungen:

Zutaten: Für 12-14 Stäcke:
Biskuitboden
2 Eier.(Gew.-Kt:2)
30 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
1 Msp. Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Fett und Mehl für die Form

FÜLLUNG

100 g Mandeln (gemahlen)
200 ml Orangensaft (frisch gepreßt)
3 El Zitronensaft
1/8 l Weißwein (trocken)
20 g Rohrzucker
4 El Marsala (ital. Dessertwein)
4 El Rum
2 Vanilleschoten
4 Eier (Gew.-KL2)
4 Eigelb (von Eiern Gew.-KL 2)
150 g Zucker
300 g weiche Butter
250 g Löffelbiskuits
150 g rotes Johannisbeergelee

Dekoration

100 g Mandelblättchen
1 Orange
1/2 l Schlagsahne

Rezept:

1. Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eigelb und 2 El heißes Wasser mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.
2. Mehl und-Backpulver darübersieben. Zitronenschale dazugeben und alles mit einem Teigschaber gut vermengen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) dünn fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen (Gas 3, Umluft etwa 12 Minuten bei 180 Grad). In der Form auf einem Kuchengitter auskühlenlassen.
3. Für die Füllung die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Orangen- und Zitronensaft, Weißwein, Zucker und Marsala in einen Topf geben. Aufkochen und offen auf etwa 250 ml einkochen. Von der Kochstelle nehmen, den Rum unterrühren und auskühlen lassen.

4. Die Vanilleschoten mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen, Eier, Eigelb, Zucker und Vanillemark über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und unter ständigem Schlagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Eimasse nach und nach unterschlagen. Die Mandeln untermischen.

5. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf eine Platte legen. Den mit Backpapier ausgekleideten Ring der Springform um den Boden setzen. Den Biskuit mit 100 ml Saftmischung beträufeln. Ein Drittel der Buttercreme daraufstreichen.

6. Die übrige Saftmischung in eine Arbeitsschale gießen. Die Hälfte der Löffelbiskuits darin einzeln wenden und auf die Creme legen. Lücken mit zugeschnittenen Stückchen ausfüllen. Das Gelee bei milder Hitze auflösen und glattrühren. Die Hälfte davon zwischen den Löffelbiskuits verteilen.

7. Das zweite Drittel der Buttercreme daraufstreichen. Die restlichen Löffelbiskuits in der Saftmischung wenden und quer zur unteren Schicht darauflegen. Das restliche Gelee verteilen. Die restliche Buttercreme daraufstreichen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

8. Für die Dekoration die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Die Orangenschale mit einem Juliennereißer in dünnen Spänen abziehen. Die Sahne steif schlagen. Den Ring der Springform mit dem Papier abnehmen. Die Torte mit 2/3 der Sahne rundherum bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 8) füllen und ein Gitter auf die Torte spritzen. Mit der Orangenschale garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.