

Orangenjoghurttorte



Biskuit

2 Eier
1 Prise Salz
60 g Zucker

60 g Mehl

Springform von 26 cm Durchmesser

Mit dem Handmixer rühren, bis die Masse hell und sehr schaumig ist.

Sieben, beifügen und vorsichtig untermischen

Den Boden der Springform mit einem Backtrennpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Backen: 20 bis 30 Min. auf der untersten Rille des Backofens backen.

Zubereitung: das Biskuit vom Rand der Springform lösen, auf ein Gitter kippen und das Backtrennpapier entfernen. Erkalten lassen. Den Rand der Springform mit Backtrennpapier oder Klarsichtfolie bedecken und auf eine Tortenplatte stellen. Danach das Biskuit wieder in die Form geben.

Joghurtmasse

8 Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht
abgeriebene Schale von einer Orange
2 ½ dl Orangensaft
1 Esslöffel Zitronensaft
75 g Zucker
80 g Marzipan
2 Naturjoghurt à 180 g
2 ½ dl geschlagener Rahm
2 Orangen, in kleine Würfel geschnitten

Abgeriebene Schale der Orange, Orangensaft, Zitronensaft und Zucker in einer Pfanne erwärmen, vom Feuer nehmen. Die eingeweichten Gelatineblätter beifügen und umrühren, bis sich die Blätter vollständig aufgelöst haben. Stehen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Den Marzipan mit der Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Orangengelee mit dem Joghurt vermischen und kühl stellen bis sie am Rand dick wird. Glattrühren, vorsichtig den geschlagenen Rahm und die Orangenwürfel unter die Masse mischen.

Die fertige Joghurtmasse auf das Biskuit geben und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie zudecken und mehrere Stunden kühl stellen (6 bis 12 Stunden). Den Springformrand entfernen.

Dekor

Geschlagener Rahm
Orangenfilets
Zitronenmelisseblätter

Mit dem geschlagenen Rahm, den Orangenfilets und den Zitronenmelisseblättern garnieren. Kalt servieren.