

Blutorangentorte

Zutaten (ø 18cm)

100g Zucker
120g Butter
3 Eier
270g Mehl
3 TL Backpulver
20g Speisestärke
100g Joghurt
½ Päckchen Vanillezucker

250ml Sahne
250g Quark
½ Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
1 TL Orangenabrieb

20g Zucker
150ml Blutorangensaft (Saft von 3
Blutorangen)
½ EL Speisestärke
Etwas Wasser
Etwas Vanille

2 Blutorangen



- 1) Teig:
Verquirlt den Zucker, Vanillezucker und die Butter miteinander. Nacheinander die Eier hineingeben und gut umrühren. Ebenfalls das Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit dem Joghurt unter den Teig geben. Noch einmal gut rühren.
- 2) Gebt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 1 Stunde backen lassen. Gut abkühlen lassen und dann in drei gleichmäßige Böden teilen.
- 3) Creme:

Sahne schlagen, währenddessen Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend Sahnesteif einrieseln lassen und unterrühren. Quark unterheben, ebenso wie den Orangenabrieb.

4) Blutorangensoße:

Gebt den Zucker in einen kleinen Kochtopf und erwärmt den Zucker, bis er flüssig wird. Wichtig: Nicht rühren, solange der Zucker noch nicht flüssig ist.

Gebt den Blutorangensaft hinzu und rührt so lange bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Dann die Stärke mit ein wenig Wasser verrühren und unter Rühren in den Blutorangensaft geben. Sobald die Masse eingedickt ist, nehmt ihr den Topf vom Herd. Lasst die Soße gut abkühlen.

5) Schneidet die 2 Blutorangen in Scheiben.

6) Nun geht es an das Schichten: Nehmt den untersten Tortenboden und verteilt gleichmäßig ein wenig der Blutorangensoße. Legt ein paar Scheiben der Blutorangen auf den Boden. Füllt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und setzt kleine Tupfen auf den Tortenboden.

Bei dem zweiten Tortenboden ebenso verfahren. Auch auf den dritten Tortenboden gebt ihr die Blutorangensoße, legt die Blutorangenscheiben darauf und setzt die Tupfen.

7) Wenn ihr mögt, könnt ihr die Torte noch mit Streuseln und Blutorangenfilets dekorieren.