

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Rübenorte mit Orangensahne

Ergibt eine Fotortorte von 28 cm Durchmesser.

Zutaten:

250 g Möhren

200 g ungeschälte Mandeln

3 Eigelb

150 g Honig

2 unbehandelte Orangen

3 eiweiß

1 Prise Vollmeersalz

100 g Weizenvollkornmehl

Butter zum Einfetten

4 Blatt weiße Gelatine

1/4 l süße Sahne

4 EL Ahornsirup

Möhren schälen und fein reiben. Mandel in einem Küchentuch abreiben, dann mahlen. Eigelb mit 100 g Honig schaumig rühren, 1 Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Frucht beiseite legen. Eiweiß mit Salz zu schnittfestem Schnee schlagen.

Möhren, Mandeln, Orangenschale, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermischen.

Eigelbschaum und Eischnee daraufgleiten lassen und alles mit dem Schneebesen locker, aber gründlich vermischen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten, den Teig einfüllen und in dem auf 180 °C (Gas Stufe2) vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene etwa 30 bis 40 Minuten backen. Die Torte etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchendraht stürzen und abkühlen lassen.

Die Gelatine zusammenrollen und in kaltem Wasser einweichen.

Die zweite Orange auch waschen, abtrocknen und dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Den Saft beider Früchte auspressen und leicht erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine hineingeben und auflösen. Die Mischung dann etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, nach und nach den Ahornsirup und zum Schluss den Orangensaft untermischen. Die Sahne kühl stellen.

Die Orangenschale mit dem restlichen Honig vermischen, aufkochen, 5 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

Die Torte mit einem scharfen Messer oder einem starken Faden quer halbieren und die Sahnemasse auf die untere Hälfte streichen. Mit der zweiten Tortenplatte bedecken. Die Oberfläche mit dem Orangenhonig bestreichen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Danach den Tortenaufleger mit dem Jubilar auflegen und auch der Fan der Vollwertbackstube wird von Ihrem Geschenk begeistert sein.