

Grotemeyers Schokoladen-Orangentorte

von Dorothee Kerstiens aus Münster

Zutaten für den Mürbeteig:

120 g Butter
60 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
etwas Vanille (ersatzw. Vanillezucker)
abgeriebene Zitronenschale
190 g Mehl

Zutaten für den Nussbiskuit:

6 Eier
120 g Zucker
200 g gemahlene Nüsse
50 g Mehl
15 g Orangeat
eine Prise Salz
etwas Vanille (ersatzw. Vanillezucker)
abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für die Füllung:

50 g beliebige rote Marmelade ohne Stücke, glattgerührt
120 g Orangenkonfitüre
600 ml Sahne
optional 2 Päckchen Sahnesteif
120 g dunkle Kuvertüre
40 ml Orangenlikör (ersatzweise 40 ml frisch gepressten Orangensaft mit der abgeriebenen Schale einer halben unbehandelten Orange)
150 g Marzipanrohmasse
50 g Kuvertüre für den Marzipanboden
50 g Puderzucker für eine dünne Marzipandecke
50 g dunkle Kuvertüre für Schokoladenspäne
16 kleine Mandarinstücke zum Belegen, alternativ 16 Stücke kandierte Orange

Zubereitung:

Für den Mürbeteig kalte Butter in kleine Flöckchen teilen, mit Zucker, Salz, Vanille und Zitronenabrieb gut vermischen. Das Eigelb unterrühren. Zum Schluss das Mehl zugeben und zügig unterkneten. Eine Stunde kühlen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Rand leicht fetten und mehlen. Knapp 250 g Teig dünn ausrollen, den restlichen Teig anderweitig verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen.

Für den Nussbiskuit das Orangeat sehr fein zerkleinern. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 40 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 80 g Zucker, Salz, Vanille und Zitrone aufschlagen, bis es deutlich heller wird. Mehl, gemahlene Nüsse und Orangeat mischen. Mit einem großen Schneebesen in drei Portionen abwechselnd mit der Eiweißmasse vorsichtig unter das Eigelb heben. In einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen. 35 - 40 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Den abgekühlten Nussbiskuitboden gut abkühlen lassen und in drei Lagen horizontal schneiden.

Marzipan mit Puderzucker verkneten, bis die Marzipanmasse geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Auf etwas Puderzucker oder Folie ca. 3 mm dünn ausrollen, mit einer vorbereiteten Schablone einen Kreis von knapp 26 cm ausschneiden. 50 g Kuvertüre schmelzen, mit einem Pinsel nach und nach dünn auf den Marzipanboden auftupfen. Wenn die Kuvertüre fest wird, die Marzipanplatte mit einem scharfen Messer in 16 Stücke teilen.

Den Mürbeteigboden hauchdünn mit der glattgerührten Marmelade bestreichen, den unteren Nussbiskuit auflegen und mit der Orangenkonfitüre bestreichen. 120 g Kuvertüre auflösen (auf ca. 35 Grad). Die Sahne steif (evtl. mit Sahnesteif) schlagen, etwas Sahne für die Tupfen abnehmen und kühl stellen. 1/3 der steif geschlagenen Sahne in eine Schüssel geben, die warme Kuvertüre zugeben, auf die Kuvertüre den Orangenlikör gießen und mit dem Mixer verrühren, dann die restliche Sahne mit dem Schneebesen unterheben. Den unteren mit Orangenkonfitüre bestrichenen Biskuitboden zügig mit der Schokoladensahne bestreichen, den nächsten Boden auflegen, ebenfalls mit Schokosahne bestreichen und schließlich den oberen Biskuitboden auflegen. Die Torte dann oben und rundherum mit Schokosahne einstreichen.

Mit einem scharfen Messer von 50 g dunkler Kuvertüre dünne Späne abschaben. Diese mit einem Tortenspatel oder Messer am Rand der Torte aufbringen. Die Marzipandecke Stück für Stück gleichmäßig auflegen. Pro Stück Sahnetupfen aufspritzen und eine kleine Mandarinspalte oder ein Stück kandierte Orange auflegen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!