

Orangenmousse-Torte

aus: Lucia Baumgärtner,
Kuchen und Torten vollwertig;
Gräfe und Unzer, 1990

Zutaten für eine Springform von 26 cm Ø:

4 Eigelbe
125 g Honig
4 Eßl. Orangensaft
abgeriebene Schale von 1 Orange
4 Eiweiße
1 Prise Meersalz
1 Teel. Weinsteinbackpulver
140 g Weizen, fein gemahlen

Für die Form:

Etwas Butter und Pergamentpapier

Für die Füllung:

1 Eigelb
75 g Honig
200 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
4 Eßl. Orangensaft
abgeriebene Schale von 1 Orange
2 Meßlöffel Biobin (2 g)
200 g Sahne

Für den Belag:

2 Orangen
1/8 l Orangensaft
½ Teel. Agar-Agar
1 Teel. Honig

Die Springform mit dem gefetteten Pergamentpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Eigelbe, den Honig, den Orangensaft und die Orangenschale in eine Rührschüssel geben und im heißen Wasserbad zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.

Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen.

Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Creme ziehen. Den restlichen Eischnee zusammen mit dem Vollkornmehl vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in die Form einfüllen und glattstreiche.

Den Kuchen im Backofen (Mitte) in etwa 20 Minuten mittelbraun backen.

Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung das Eigelb mit dem Honig so lange rühren, bis eine dickliche Creme entsteht.

Den Mascarpone, den Saft, die Orangenschale und das Biobin darunterrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Creme für etwa 30 Minuten kühl stellen. Für den Belag die Orangen schälen, dabei die weiße Fruchthaut sorgfältig entfernen. Die Orangen in feine Scheiben aufschneiden.

Die Torte einmal waagerecht durchschneiden, mit etwa der Hälfte der Creme füllen und wieder zusammensetzen.

Einen Tortenring um die Torte stellen und die Oberfläche gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Dabei 4-5 Eßlöffel Creme für den Rand zurücklassen.

Die Orangenscheiben dicht an dicht auf der Torte verteilen. (kleinschneiden, sonst lassen sie sich nicht schneiden!)

Für den Guß den Orangensaft mit dem Agar-Agar und dem Honig in einem Topf verrühren und 1-2 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Guß lauwarm abkühlen lassen, danach über die Orangenscheiben gießen.

Nachdem der Guß fest geworden ist, den Tortenring lösen und den Rand der Torte mit der restlichen Creme bestreichen.