

Schoko – Orangen - Weihnachtstorte

aus: Kraut & Rüben 12/2001

Zutaten für eine Sternform von 26 cm Durchmesser oder eine Springform von 22 cm Durchmesser:

Butterbiskuit: 1 TL ungehärtetes Kokos- oder Palmfett für die Form · 1 EL Weizenvollkornmehl · 5 Eier · 100 ml warmes Wasser · 100 g Honig · 180 g fein gemahlenen Weizen · 15 g Kakao (1-2 EL) · 1 EL Lebkuchengewürz – Mischung (10 g) · 50 g Butter · 2 kg Getreide zum Beschweren · 1 große Plastiktüte



Füllung: 70 g getrocknete Aprikosen · 50 g Orangeat · 50 g geröstete Haselnüsse · 50 g Schokolade · 150 ml Orangensaft · 40 ml Rum · 200 g Orangenaufstrich · 150 g Honigmarzipan · 100 g Kuvertüre · 25 g sehr fein gehackte Pistazien

Für die Füllung Aprikosen, Orangeat und Haselnüsse sehr fein würfeln oder mit dem Mixstab zerkleinern. Schokolade reiben, mit Orangensaft erhitzen, Aprikosen, Orangeat, Nüsse und Rum zugeben, zugedeckt 6- 10 Stunden einweichen. Sternkuchenform oder normale Springform am Boden mit Kokosfett eipinseln und mit etwas Weizenvollkornmehl ausspreuen. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Teig Eigelb mit warmem Wasser verrühren, langsam Honig zugeben und weiter rühren, bis die Masse hellgelb und cremig ist.

Eiweiß steif schlagen. Weizenmehl mit gesiebtem Kakao und Lebkuchengewürz mischen. Butter schmelzen. Mehlmischung und Eiweiß auf die Eigelbcreme geben und mit Schneebesen unterheben. Flüssige, etwas abgekühlte Butter unterrühren.

Masse in die Kuchenform geben, Oberfläche glätten und 25. 30 Minuten backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Kuchen in 3 Böden teilen. Mittleren Boden klein würfeln und mit der Füllung mischen. Orangenaufstrich mit etwas Wasser erhitzen und pürieren. Schnittflächen der Böden mit je 1 – 2 Esslöffeln Orangenaufstrich bepinseln. Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen und einen Boden hineinlegen. Füllmasse darauf verteilen, zweiten Boden darauf legen und mit Folie zudecken. Getreide in Plastiktüte füllen und auf den gefüllten Kuchen legen. Insbesondere wenn Sie eine Sternform haben, achten Sie darauf, dass der Stern komplett bedeckt wird. Einen Topf auf die Plastiktüte legen und weiter beschweren. Kuchen 12 Stunden durchziehen lassen.

Kuchen auspacken, Oberfläche und Seiten mit Orangenaufstrich einstreichen. Marzipan zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen; Oberfläche und Seiten der Torte mit Marzipan belegen. Aus Marzipanresten Sterne ausstechen. Kuvertüre erhitzen und Torte damit bestreichen. Mit Pistazien und Marzipansternen verzieren. Nüsse auf ein Backblech geben und im Backofen bei 220 Grad rösten, bis die braunen Häutchen sich lösen und die Nüsse goldgelb sind.

Vom Backblech in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und zwischen den Händen reiben, bis die braunen Häutchen abgerieben sind. Geröstete Nüsse lassen sich auf Vorrat herstellen.

Tipp: Die Torte ist etwas aufwändig, sie sollte schon etwa zwei Tage vorher gemacht werden und ist auch ein schönes Geschenk.