

Orangen Tirami-Su

von Tanja Reich

Zutaten:

180 g Zucker
3 geriebene Orangenschalen (Orangen gut waschen (Bio) mit Sparschäler die orange Schale abschneiden, ohne weisse Haut!)
3 dl Rahm (Schlagrahm)
1 ½ Päckli Vanillezucker
375 g Magerquark
375 g Mascarpone
2 Päckli Löffelbiscuits
1 ½ dl Orangensaft, wenig Cointreux nach belieben

Orangen-Quarktorte

250 g Zucker
½ Orangenschale abgeschält mit dem Sparschäler
4 Eiweiss
1 Prise Salz
2 ½ dl Rahm
3 Orangen geschält, in Stücke geschnitten (Kernen entfernen)
½ Zitrone, dito wie Orangen
4 Eigelb
1 TL Vanillinzucker
120 g Griess
60 g Maizena od. Epefin
1 Päckli Backpulver
500 g Speisequark

Orangenkonfitüre und kandierte Orangenstücke

Zubereitung:

Zucker und Orangenschale in den Mixtopf geben und ca. 20 Sek./Stufe 10 Orangen Zucker herstellen, in eine Schüssel umfüllen.

Mixtopf reinigen, wieder einsetzen und Schmetterling einsetzen. Rahm einfüllen und ca. 1 – 1 ½ Min./Stufe 3 Schlagrahm herstellen. (Durch die Deckelöffnung kontrollieren, wenn der Rahm am Topfrand hängen bleibt, ist der Rahm steif genug!)

Den Orangen Zucker und die restlichen Zutaten bis und mit Mascarpone in den Mixtopf füllen und 30 Sek./Stufe 2 alles unterrühren.

Eine Lage Löffelbiscuits in eine Auflaufform legen, mit dem Orangensaft beträufeln. ½ der Masse darüber verteilen, 2. Lage Löffelbiscuits auflegen, wieder mit Orangensaft beträufeln (8-ung: nicht zu viel) und die restliche Masse darüber verteilen.

1 Tag in den Kühlschrank stellen. Kann noch mit frischen, filetierten Orangenschnitzen ausgarniert werden.

Zucker und Orangenschale in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 Orangenzucker herstellen, in Schüssel umleeren.

Schmetterling einsetzen, Eiweiss und Salz in den Mixtopf geben und ca. 1 – 2 Min./Stufe 3 Eischnee schlagen,

in eine grosse Schüssel umleeren.

Rahm in den Mixtopf geben und 1 – 2 Min./Stufe 3 Schlagrahm herstellen, Schmetterling entfernen.

Orangenzucker und Orangen dazu geben und ca. 10 Sek./Stufe 10 Orangen und Zitrone pürieren.

Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 unterrühren.

Masse zu dem steifen Eiweiss leeren, und mit Schwingbesen vorsichtig unter die Eiweissmasse ziehen.

Backen: Masse in eine 26ø Springform giessen und bei 180° Unter- und Oberhitze auf der untersten Rille

50 – 60 Min. backen.

Fertigstellung: Tortenoberfläche mit Orangenkonfitüre bestreichen und ein paar kandierte Orangenstücke darauf verteilen.

Tipp:

Eine herrlich erfrischende Torte die lange feucht bleibt.