Orangen-Möhren-Torte

Eine saftige Orangen-Möhren Torte aus Biskuitteig mit einer fruchtigen Orangencreme - der perfekte Kuchen zu Ostern.

etwa 12 Stück etwas Übung erforderlich bis 80 Minuten

Wie backe ich eine leckere Möhrentorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Möhren schälen und fein rasplen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett
Backpapier

Biskuitteig:
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
250 g Möhren
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Orangencreme:
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
375 ml Orangensaft
400 g kalte Schlagsahne
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:
50 g Puderzucker
150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , Rot, Grün, Gelb, blau
Dr. Oetker Zuckerschrift , z.B. weiß

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

2 ## Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Möhren und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4 ## Orangencreme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker **und nur mit Orangensaft,** zubereiten. Eingeweichte Gelatine im noch heißen Pudding unter Rühren auflösen. Heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen. Sahne mit Finesse steif schlagen. Kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) durchrühren, dann die Sahne unterheben.

5 Unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte der Orangencreme bestreichen und oberen Boden auflegen. Torte mit übriger Creme einstreichen und etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 ## Verzieren:

Puderzucker sieben und mit Marzipan verkneten. Gut die Hälfte mit Kakao hellbraun einfärben. Übriges Marzipan in kleine Portionen aufteilen und mit Speisefarbe verschieden einfärben.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Für etwa 5 **Häschen** vom "Kakaomarzipan" jeweils 2 gleiche, etwa walnussgroße Kugeln formen. Für den Körper eine Kugel in der Mitte etwas eindrücken. Für den Kopf die zweite Kugel zu einem Tropfen formen und an der längeren Seite einschneiden (Abb.1).

Dann mit einem Messergriff die Ohren leicht eindrücken (Abb. 2).

An den Kopf 2 kleine Marzipankügelchen mit Zuckerschrift als Schnäuzchen ankleben. Mit einem Holzspieß Augen eindrücken (Abb. 3). Kopf mit Zuckerschrift auf den Körper kleben. Eine kleine Marzipankugel als Schwänzchen ankleben.

Etwas rotes und gelbes Marzipan miteinander verkneten und **Möhren** formen. Aus grünem Marzipan kleine Blätter formen, mit einem kleinen Messer eindrücken und an die Möhren kleben. Für Grasbüschel grünes Marzipan durch ein Sieb oder eine Knoblauchpresse drücken. Aus Marzipan bunte Eier formen und in die Grasbüschel setzen. Torte vor dem Servieren damit verzieren.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)