Orangen-Blitz-Torte

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine
275 g Weizenmehl
3 gestrichene EL Backin (backpulver)
150 g Zucker
1 Packung Vanille-Zucker
4 Eier (Größe M)
1/8 L Orangensaft (oder Orangenbuttermilch)

Für die Orangencreme:

4 Blatt weiße Gelatine
3/4 L Orangensaft (oder Orangenbuttermilch)
50 g Zucker
2 Packungen Puddingpulver (Vanille)
150 g Sauerrahm

Zum Bestäuben und Verzieren:
Staubzucker
100 ml Schlagobers

Zubereitung

Für den Teig Butter oder Margarine zerlasen und abkühlen lassen.
Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und restliche Zutaten, sowie Butter

oder Margarine, hinzufügen.
Die Schüssel mit einem Deckel fest verschließen und die Schüssel mehrmals kräftig schütteln, sodaß alle Zutaten gut vermischt sind.
Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel gut durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
Den Teig auf ein Backblech (Backpapier!) streichen und das Backblech in den Ofen schieben.
Heißluft; etwa 180° C vorgeheizt (Gas; Stufe 3-4 vorgeheizt, Ober-/Unterhitze; etwa 200° C vorgeheizt)
Backzeit; etwa 20 Minuten.
Das Gebäck am Kuchenrost erkalten lassen.
Für die Orangencreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
Aus dem Orangensaft, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. (ACHTUNG: KEINE zusätzliche Milch verwenden, wie auf der Pudding-Anleitung steht! Der Orangensaft ist quasi statt der Milch!) Bei Verwendung von Orangenbuttermilch ständig rühren!
Topf von der Kochstelle nehmen.
Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen.
Sauerrahm unterrühren.
Creme erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
Gebäckplatte vom Rand lösen, auf Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen.
Von der Platte von der längeren Seite einen 5 cm breiten und 40 cm langen Striefen abschneiden.
Restliche Platte so halbieren, dass zwei Rechtecke (20 x 25 cm) entstehen.
Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der erkalteten Creme draufstreichen und den zweiten Boden darauf legen.
Restliche Creme auf der Oberfläche glatt streichen.
Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.
Zum Bestäuben und Verzieren den zurückgelassnen Gebäckstreifen in unterschiedlich große Rechtecke schneiden und mit Staubzucker bestäuben.
Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Tuffs auf die Torte spritzen und die Gebäcksstücke dekorativ darauf verteilen.