



Zutaten

für den Nussbiskuit

3 Eier
1 Prise Salz
125 g Zucker
100 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
50 g gemahlene Walnüsse
abgeriebene Schale von 1
Bio-Orange
50 g gebräunte Butter

für die Pflaumensahne

6 Blatt Gelatine
500 g entsteinte Pflaumen
Mark von 1 Vanilleschote
1/2 gestrichener TL Zimt
Saft von 1/2 Bio-Orange
75 g Honig
200 ml Sahne

für die Orangensahne

7 Blatt Gelatine
Saft und Schale von 1
Bio-Orange
500 g Orangenjoghurt
200 ml Sahne

für die Dekoration

150 g weiße Kuvertüre
Kakao
1/2 Pflaume
1 Scheibe Orange



Pflaumen-Orangen-Torte

Zubereitung

Für den Nussbiskuit

Backofen auf 180° C vorheizen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl mit dem Backpulver, den Walnüssen und der Orangenschale mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Zerlassene Butter langsam untermischen. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glattstreichen und ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und völlig auskühlen lassen. Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Pflaumensahne

Für die Pflaumensahne Gelatine einweichen. Pflaumen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Zusammen mit dem Vanillemark, Zimt, Orangensaft sowie Honig pürieren. Kurz aufkochen. Gelatine ausdrücken und im heißen Pflaumenpüree auflösen. Kühl stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Kühl stellen.

Für die Orangensahne

Gelatine einweichen. Orangensaft und -schale in einem Topf aufkochen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Joghurt nach und nach unterrühren. Kühlstellen. Sobald hier die Masse ebenfalls zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Kühl stellen.

Einen der Biskuitböden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Pflaumensahne darauf geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen und mit der Orangensahne bestreichen. Torte ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit könnt – müsst es aber nicht – ihr die Schokoplättchen herstellen. Die sind im Originalrezept zwar auf dem Foto abgebildet, aber die Herstellung (falls man keine Fertigen im Handel findet) nicht beschrieben. Also falls ihr fertige Schokoplättchen habt, könnt ihr natürlich diese verwenden :-). Ich habe sie selbst gemacht.

Weißer Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Ein Stück Backpapier abschneiden und aus der geschmolzenen Kuvertüre Plättchen (nach eurem Belieben in Sachen Form und Größe) auf das Backpapier streichen. Kühl stellen. Wenn die Schokolade erhärtet ist, diese vom Backpapier lösen und mit Kakao bestäuben. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Pflaumen-Orangen-Torte mit Schokoplättchen, Orangenscheibe und Pflaumen garnieren.