



# Schokoladentorte mit Orangen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10-12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10-12', 'yield' : " });
```

Die Schokotorte hat ein einfaches Rezept und baut auf einem einfachen Rührteigboden auf, der in gut 10-12 Minuten selbst herstellbar ist. Er wird dazu verwendet die Torte 3-lagig mit einer Füllung aus Orangen aufzubauen.

Die Füllung selbst bestehend aus Orangenabrieb und Saft wird mit Gelantie angesetzt. Zusätzlich werden die verbliebenen Früchte filtiert und abschließend als Garnierung auf die Schokoladenglasur aufgetragen. So entsteht in kurzer Zeit eine einfache Schokoladentorte.

## Zutaten

- **Für den Rührteigboden einer 26 cm großen Springform**
- 150 g Mehl, gesiebt, mit 3 EL Speisestärke, 1 Prise Salz und 1 guten TL Backpulver gemischt
- 175 g Butter
- 175 g Zucker
- 3 ganze Eier
- Saft 1 Zitrone
- **Für die Füllung**
- 9 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 3 Orangen ausgepresst, (etwa ¼ l) mit 75 ml Zitronensaft gemischt
- 100 g Zucker
- 5 Orangen - davon 2 filiert, auf Küchentrepp abgetropft, Abrieb von 1 Orange
- 3-4 EL Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt, geschmolzen
- 800 g geschlagene Sahne
- Gehobelte Zartbitterschokolade für die Garnitur
- Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt 1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, die Springform ausfetten und mit Mehl ausstäuben; die

Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

## **Schritt2**

### **Der Rührteigboden**

Das Speisestärke- Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, Zitronensaft und den Eiern zu einem glatten Teig verrühren.

## **Schritt3**

In die Springform geben und auf der mittleren Schiene 6-7 Minuten backen.

## **Schritt4**

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und waagrecht in 3 Böden schneiden. Mit Orangenlikör beträufeln und dick mit der flüssigen Kuvertüre einstreichen, etwas antrocknen lassen.

## **Schritt5**

**Die Füllung** Die gut ausgedrückte Gelatine in 2 El Saft erhitzen, auflösen; im übrigen Saft mit dem Orangenabrieb und dem Zucker verrühren. Zunächst kalt stellen, gelieren lassen.

## **Schritt6**

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker-luftig unterheben.

## **Schritt7**

1/3 der Menge auf dem ersten Boden verteilen, den Vorgang mit den übrigen 2 Böden wiederholen, etwas obenauf verstreichen. Zunächst mit Klarsichtfolie in den Kühlschrank stellen, 2-3 Stunden durchkühlen lassen.

## **Schritt8**

Vor dem Servieren gleichmäßig mit den Orangenfilets belegen, mit gehobelter Schokolade, dann mit Puderzucker bestreuen und nur noch genießen.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** schokolade, schokoladenglasur, schokoladenkuchen, schokoladentorte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladentorte-mit-orangen/>