

Hier und heute

Orangen-Quarktorte mit Blätterteigböden

Aus luftigen Blätterteigböden, feiner Quarkcreme, Orangenfilets und einem Hauch Vanille zaubert Marcel Seeger eine Orangen-Quarktorte.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform oder Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 2-3 Pakete Blätterteig (circa 600 g zusammen)

Zubereitung

Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, ausbreiten und aus dem Teig drei Böden mit einem Durchmesser von 28 cm ausstechen. Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze oder auf 200 °C Umluft vorheizen.

Tipp: Bei Umluft können Sie zwei bis drei Böden auf mehreren Blechen gleichzeitig backen.

Die Backbleche mit Backpapier auslegen und die Blätterteigböden darauflegen. Den Blätterteig vielfach mit einer Gabel einstechen, damit dieser beim Backen möglichst wenige Blasen wirft. Nun die Blätterteigböden zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen und nach dem Backen abkühlen lassen.

Zutaten für Quarkcreme mit Orangen

- 150 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 130 ml Orangensaft, frisch gepresst oder gekauft
- Schalenabrieb von 1-2 Bio-Orangen
- 125 ml Milch
- 8 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 600 g Magerquark
- 300 g Sahne
- 250 g Orangenfilets (je nach Größe 1-2 Orangen), alternativ Mandarinenfilets

Zubereitung

In einem Topf Zucker, Vanillezucker, Salz, die Eigelbe, den Orangensaft und die Milch unter ständigem Rühren bis auf 85 °C erhitzen, „zur Rose abziehen“.

Info: „Zur Rose abziehen“ bedeutet das vorsichtige Erhitzen einer Masse, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, die geprüft wird, indem man einen Löffel o.ä. in die Creme taucht, dann mit dem Rücken nach oben hält und darauf pustet. Ergibt sich eine wellenförmige Linie, die an eine Rose erinnert, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Die erhitze Grundcreme von der Herdplatte nehmen und den Orangenabrieb zufügen, dann die ausgedrückte Gelatine zusetzen und unter Rühren in der Creme auflösen. Die Creme kurz beiseite stellen.

In einer Schüssel Magerquark glatt rühren und die Sahne in der Küchenmaschine aufschlagen. Die drei gebackenen Blätterteigböden mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser noch einmal ausstechen, da sie sich beim Backen auf circa 26 bis 27cm eingezogen haben.

Hier und heute



Tipp: Durch das Ausstechen passen sie genau in den Tortenring hinein.

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen, den ersten Blätterteigboden hineinlegen und die Orangenfilets gleichmäßig darauf verteilen.

Magerquark unter die abgekühlte Grundcreme rühren, die geschlagene Sahne unterheben und alles zu einer glatten Creme verbinden. Eine erste Schicht Creme auf die Orangenfilets geben und glatt streichen. Dann den zweiten Blätterteigboden einlegen und die restliche Creme darauf geben. Die Torte circa 2 Stunden in den Kühlschrank geben, damit sie die nötige Bindung bekommt.

Zutaten für die Dekoration

- 150 g Orangenmarmelade, alternativ Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Die Orangenmarmelade aufkochen, den dritten Blätterteigboden damit gleichmäßig bestreichen und die Marmelade fest werden lassen. Dann den Boden in die gewünschte Anzahl an Stücken mit einem scharfen Messer einteilen.

Die gekühlte Torte aus dem Tortenring nehmen und die geschnittenen Blätterteigstücke auf die Tortenoberfläche legen.

Tipp: Für die Garnitur 200 g Sahne schlagen. Auf jedes Tortenstück eine Sahnerosette spritzen und darauf ein Stück Orangenfilet dekorieren.