

# Hier und heute

## Schoko-Orangen-Torte mit Gewürzbiskuitboden

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs präsentiert eine feine Schoko-Orangentorte mit lockerem Gewürzbiskuit und fruchtigem Gelee.

### Rezept

#### Schoko-Orangentorte mit Gewürzbiskuitboden

von Matthias Ludwigs für einen Tortenring oder eine Backform von 24 cm Durchmesser

### Zutaten

#### Dunkle Ganache (Trüffelmasse)

- 600 g Sahne
- 360 g dunkle Kuvertüre (am besten um die 70%)
- 1 Prise Fleur de Sel nach Belieben

### Zutaten

#### Dunkler Gewürzbiskuitboden

- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 100 g Weizenmehl, 405er
- 25 g Kakaopulver
- 40 g Butter, flüssig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Anis, gemahlen
- 1 Prise Kardamom, gemahlen
- 1 TL Orangenschalenabrieb

### Zutaten

#### Orangengelee (Füllung)

- 260 ml Orangensaft
- 1 große Orange
- 90 g Gelierzucker 3:1
- 2 g Agar-Agar (alternativ Gelatine)
- 15 ml Zitronensaft

### Zubereitung

Für die Ganache die Hälfte der Sahne erhitzen, die Kuvertüre fein hacken, in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. Eine Minute stehen lassen und dann gut verrühren. Nach Belieben etwas Fleur de Sel mit unterrühren. Die restliche flüssige Sahne einrühren, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und die Ganache mindestens acht Stunden kühl stellen. Vor der Verwendung mit einem Handrührgerät ähnlich wie Schlagsahne aufschlagen.

Für den Biskuitboden den Backofen auf 180 °C Umluft (oder 210 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen und dann die „Wiener Masse“ herstellen. Hierfür Eier und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf 35-40 °C anwärmen. (Alternativ über einem Wasserbad lauwarm aufschlagen). Dann die Ei-Zuckermasse vom Herd nehmen und weiter aufschlagen, bis die Masse sehr hell, stabil und volumenreich ist.

**Tipp:** Durch das warme Aufschlagen von Ei und Zucker und der Zugabe von Butter wird bei der Wiener Masse, im Gegensatz zu gängiger Biskuitmasse, der Biskuitboden lockerer, feinporiger und saftiger

# Hier und heute

Mehl, Kakaopulver, Salz, Zimt, Anis, Kardamom und Orangenschale behutsam unterheben. Einen kleinen Teil der Biskuitmasse mit der flüssigen Butter zum Temperaturgleich vermengen und dann unter die restliche Biskuitmasse ziehen.

**Tipp:** Durch den Temperaturgleich mit der flüssigen Butter, verkürzt sich die Rührzeit.

Den Teig in einen auf Backpapier stehenden Tortenring oder in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen, glattstreichen und circa 18-20 Minuten backen, bis der Biskuitboden bei Fingerdruck weich federnd ist. Fünf Minuten abkühlen lassen, dann den Biskuit aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen und alles vollständig abkühlen lassen. Zur Fertigstellung die Backform reinigen und bereitstellen.

**Tipp:** Wenn es schnell gehen soll, kann man auch einen gekauften hellen Biskuitboden verwenden.

Für die Orangenfüllung (erst herstellen, wenn der Biskuit gebacken und abgekühlt ist) die Orange schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Agar-Agar mit Orangensaft aufkochen. Den Gelierzucker unterrühren, alles noch einmal kräftig aufkochen und die Orangenstücke unterheben. Den Topf von der Herdplatte nehmen und Zitronensaft unterrühren.

## Fertigstellung

Den Biskuit waagrecht halbieren. Das untere Stück in die Backform oder den Tortenring legen und die Hälfte der heißen Orangenfüllung darauf verteilen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und die restliche Füllung darüber verteilen. Alles kurz anziehen lassen und dann circa 30-40 Minuten kalt stellen, bis das Orangen-Gelee eine feste Struktur hat. Die Ganache mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen und auf dem Orangen-Gelee auftragen.

**Tipp:** Wer mag, kann die Ganache-Oberfläche nach Wunsch strukturieren, z.B. wellenförmig auftragen.

Die Torte mindestens zwei Stunden gut durchkühlen, aus dem Tortenring lösen und in einzelne Stücke schneiden.

**Tipp:** Für saubere Kanten das Messer in heißes Wasser tauchen, anschließend abtrocknen und schneiden.