

Blutorangen-Schoko Torte / Pinke Ombré Torte



Hinweis: Wie immer habe ich die Torte an zwei Tagen hergestellt. Am ersten Tag wird der Tortenboden gebacken und der Pudding für die Buttercreme gekocht. Beides muss nun abkühlen und ruhen. Am nächsten Tag lässt sich so der Tortenboden besser schneiden und die Buttercreme kann fertig gestellt werden.

Zubereitung: 1 Std. 35 min

Backzeit: 20 min

Kühlzeit: 1 Std.

Zeit insgesamt: 2 Std. 55 min

Zutaten für eine 20 cm Torte:

Für den Biskuitteig:

4 Eier, zimmerwarm

1 Prise Salz

130 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 TL gemahlene Vanilleschote

95 g Mehl

24 g Kakao

30 g Speisestärke

¼ TL Backpulver

35 g zerlassene Butter

Für die Buttercreme:

40 g Stärke

400 ml Blutorangensaft

1 Prise Salz

40 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

200 g Butter

15 g Puderzucker gesiebt

Für die Blutorangenfüllung:

5 - 6 Blutorangen (klein-mittelgroß)

30 g Stärke

300 ml Blutorangensaft

30 g Zucker
1 Prise gem. Vanille

Für die Kuchentränke:

50 ml Blutorangen-Saft

Ansonsten:

Rote Lebensmittelfarbe

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesen

Schneebesen

Teigschaber

Sieb

Tortenschneidhilfe oder langes Brotmesser

Winkelpalette oder Messer

Zubereitung:

1. Tag:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring auf 20 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier so einkleiden, damit später kein Teig herauslaufen kann. Diesen nun auf ein Backblech stellen.

Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Sobald es fast ganz steif ist, die Hälfte der Zuckermenge hineinrieseln lassen und ebenfalls eine Weile unterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht.

In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Vanille mindestens 3 min weißcremig rühren. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver mischen. Die Hälfte davon zur Eigelbmasse geben. Vom Eischnees ebenfalls eine Hälfte dazugeben und mit einem normalen Schneebesen oder Teigschaber alles langsam unterheben. Die restlichen trockenen Zutaten und den restlichen Eischnee zusammen mit der zerlassenen Butter nun auch dazugeben und nochmals alles ganz behutsam unterheben bis sich keine Mehlnester mehr im Teig befinden.

Den Teig nun zügig in den vorbereiteten Tortenring füllen, etwas glatt streichen und bei mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Nach etwa 20 min Backzeit die Stäbchenprobe durchführen. Sobald kein Teig mehr am Holz kleben bleibt, den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 10 min abkühlen lassen. Anschließend den Tortenring lösen, das Backpapier vom Tortenboden entfernen und vollständig abkühlen lassen. Danach den Tortenboden in Frischhaltefolie wickeln und mehrere Stunden oder besser über Nacht ruhen lassen. So lässt er sich später besser schneiden.

Für die Buttercreme muss nun ein Pudding hergestellt werden. Dafür den Saft zusammen mit der Vanille, Speisestärke, Zucker und dem Salz in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer kräftig rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 min weiterrühren und köcheln lassen, damit der Geschmack der Speisestärke etwas verkocht wird. Aufpassen, dass der Pudding nicht anbrennt! Nun die Herdplatte ausschalten und den Pudding in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. So bleibt der Pudding nun für mindestens 3

Stunden, besser jedoch über Nacht, bei Zimmertemperatur stehen. Nun am Besten auch schon die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen.

2. Tag:

Den Tortenboden einmal quer durchschneiden, dies funktioniert entweder gut mit einer Tortenschneidhilfe oder mit einem langen Brotmesser. Den unteren Boden auf eine Etagere setzen und einen Tortenring direkt darum spannen.

Die Hälfte der Blutorangen-Tränke mit einem Pinsel oder Löffel auf den Tortenboden auftragen.

Anschließend die Blutorangen so schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Die Orangenscheiben mit einem Messer filetieren. Die filetierten Scheiben nun auf den Tortenboden legen, bis dieser komplett damit belegt ist. Danach kann der Pudding gekocht werden.

Dafür nun den Saft zusammen mit der Vanille, Speisestärke und dem Zucker in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Nun alles aufkochen lassen und dabei immer kräftig rühren. Sobald ein Pudding entstanden ist noch 1 min weiterrühren und köcheln lassen. Den heißen Pudding direkt auf die filetierten Orangenscheiben gießen und glatt streichen. Dies sollte nun für etwa 30 min im Kühlschrank fest werden.

In der Zwischenzeit kann die Buttercreme fertig gestellt werden. Dazu die weiche Butter zusammen mit dem gesiebten Puderzucker mit Hilfe vom Schneebesen eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine 3 min weißcremig aufschlagen. Wer möchte kann nun den Pudding noch durch ein feines Sieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Anschließend esslöffelweise den Pudding zur Butter hinzufügen. Es ist wirklich sehr wichtig, dass Butter und Pudding die Raumtemperatur angenommen haben! Ansonsten kann die Creme gerinnen und sieht unschön aus. Die Buttercreme ist fertig, sobald sie eine glänzende Masse ist. Falls die Buttercreme noch unschön aussieht, dann einfach noch ein paar Minuten weiterrühren. Das gibt sich meist wieder.

Einen Drittel der Buttercreme nun auf den Tortenboden mit der Puddingschicht streichen. Anschließend den zweiten Tortenboden darauf legen und leicht andrücken. Dieser wird nun mit der restlichen Tränke verfeinert. Darauf kommt ein weiteres Drittel der Buttercreme – schön glatt streichen.

Die Torte nun für weitere 30 min im Kühlschrank kühlen. In der Zwischenzeit die restliche Buttercreme nochmals dritteln. Zwei Drittel davon werden mit roter Lebensmittelfarbpaste eingefärbt. Dazu ein Drittel dunkler einfärben als das andere Drittel, sodass eine sichtbare, jedoch ein nicht viel zu starker Farbunterschied entsteht. Tipp: Die Lebensmittelfarbpaste kann mit einem Zahnstocher super dosiert werden.

Nach der Kühlzeit kann mit Hilfe eines Messers der Tortenring gelöst werden. Mit einer Winkelpalette oder mit einem Messer nun die dunkelste Buttercreme auf das unterste Drittel der Torte auftragen und etwas glatt streichen. Auf die mittlere Ebene kommt die nächst hellere Buttercreme und auf das oberste Drittel die hellste Creme. Alle drei Schichten ein wenig glätten. Es darf jedoch auch ein kleiner, „unschöner“ Übergang bleiben. Das macht die Torte meiner Meinung nach interessant.

Zu guter Letzt wird die Torte mit einer Blutorange dekoriert. Dazu die Blutorange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und diese auf die Mitte der Torte legen.



Die Torte nun bis 1 Stunde vor dem Verzehr kühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥