



Naked-Schichttorte

Zutaten für 20 cm Durchmesser Tortenform

Dunkler Biskuit für 2

Böden:

4 Eiweiß (120 g)
 1 Prise Salz
 60 g Zucker
 4 Eigelb (80 g)
 30 g Zucker
 ½ TL Vanilleextrakt
 Abrieb von ½ unbehandelten
 Orange
 65 g Mehl
 20 g Kakao

Heller Biskuit für 3 Böden:

6 Eiweiß (180 g)
 1 Prise Salz
 90 g Zucker
 6 Eigelb (120 g)
 45 g Zucker
 ½ TL Vanilleextrakt
 Abrieb von 1 unbehandelten
 Orange
 143 g Mehl

Orangenmarmelade:

500 g Orangenfilets
 50 g Zucker
 100 ml Grapefruitsaft
 200 g Gelierzucker (2:1)
 1 Zimtstange
 2 Sternanis
 ½ TL Vanilleextrakt

Italienische Buttercreme:

170 g Eiweiß
 300 g Zucker
 500 g weiche Butter
 115 g Puderzucker

Dunkler Biskuit:

Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Zucker langsam hinzufügen und den Eischnee etwa 4-5 Minuten weiter rühren, bis sich der Zucker etwas aufgelöst hat. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanilleextrakt über einem warmen Wasserbad für etwa 3-4 Minuten verrühren und dann vom Wasserbad herunternehmen. Eigelbmasse mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine in 5-6 Minuten cremig rühren. Abrieb der Orange hinzufügen und das Mehl mit dem Kakao hineinsieben. Diese Zutaten und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Biskuitmasse in zwei Backringe mit 20 cm Ø füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 10-13 Minuten backen. die Biskuitböden komplett abkühlen lassen.

Auf diese Weise auch die hellen Biskuitböden herstellen, so dass am Ende 2 dunkle und 3 helle Böden fertig sind.

Orangemarmelade:

Deckel und Boden der Orangen wegschneiden und die Orangenschale so abschneiden, dass auch die weiße, bittere Haut entfernt wird. Die Filets vorsichtig mit einem Messer ausschneiden und die heruntertropfende Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Es werden insgesamt 500 g Orangenfilets inklusive Saft benötigt.

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Grapefruitsaft ablöschen. Den Saft aufkochen lassen, damit sich das Karamell auflösen kann.

Orangenfilets inklusive Flüssigkeit, den Gelierzucker, die Zimtstange, den Sternanis und das Vanilleextrakt hinzufügen und die Marmelade aufkochen lassen und etwa 5-6 Minuten köcheln lassen.

Gelierprobe:

1 Esslöffel der Marmelade auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. So kann man feststellen, ob die Marmelade fest wird. Abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.

Italienische Buttercreme:

Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren und es etwa 5-10 Minuten während dem Rühren über dem heißen Wasserbad erwärmen. So wird das Eiweiß pasteurisiert und Keime sterben ab. Außerdem wird es dadurch stabiler. Sobald sich die Zuckerkristalle gelöst haben, kann das Eiweiß vom Wasserbad heruntergenommen werden und in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät kalt gerührt werden, bis es steif wird.

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Puderzucker in 10 Minuten schaumig verrühren. Die weiche Buttermasse unter den Eischnee unterheben.

Torte füllen:

Den ersten Schokoladenbiskuit auf eine Tortenplatte legen und mit der Marmelade bestreichen. Die Buttercreme etwa 6-8 Millimeter dünn auf den Boden streichen und einen hellen Biskuit darüberlegen. So die gesamte Torte befüllen und mit dem dunklen Boden abschließen. Die Torte für etwa 1 Stunde kühl stellen und anschließend von außen komplett mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Torte etwa 2-3 Stunden kühlen.

Torte mit Früchten und nach Belieben mit Rosmarin und Minze belegen. Etwas süßen Schnee darüber streuen.