

Brûlée-Orangen-Torte

Das brauchst du dafür

500 g Magerquark
200 g Schmand
200 g Sahne
120 g Zucker
2 Eier
1 Pckg. Puddingpulver, Vanille
2 Bio Orangen
1/4 l Orangensaft
6 Blatt Gelatine
Zucker zum Flambieren
200 g Butterkeks
60 g Butter



So wird es gemacht

Die Backform mit Backpapier auslegen und mit Alufolie einschlagen. Am besten 3 Lagen. Den Ofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kekse mit einem Nudelholz zerdrücken, Butter erwärmen und zu den Keksen geben. Gut durchrühren. Kekse in der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel andrücken. Im Kühlschrank für 20 Minuten parken.

In der Zwischenzeit die anderen Zutaten außer die Orangen und den Orangensaft zu einer glatten Masse rühren, auf den Keksboden geben und ca. 45 Minuten backen. Danach den Ofen abschalten, Holzlöffel zwischen die Ofentür klemmen und den Kuchen 20 Minuten weiter backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Auf den Kuchen geben und erneut im Kühlschrank auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Mit einem scharfen Messer die Schale der Orange runter schneiden. Anschließend Scheiben schneiden, diese auf ein Backblech legen und mit Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren. Die Orangenscheiben dekorativ auf die Torte legen.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE