

## Orangentorte mit Vanillekipferl-Sahne

Ich habe die Torte in einem Backring mit 20cm Durchmesser gebacken. Schmeckt richtig lecker 😊

### Für den Boden:

3 Eier  
75g Zucker  
50g Marzipan  
3 Eßl. Amaretto  
70g Mehl  
30g Stärke  
1 Msp. Backpulver  
1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker



### Für die Orangenfüllung:

2 große Orangen Filettieren + Saft (sollte insgesamt 350g an Gewicht sein, ggf mit O-Saft ergänzen)  
30g Zucker  
½ TL Zimt  
3 Blatt Gelatine

### Vanillekipperlsahne:

100g Vanillekipferl aus Eurer Weihnachtsbäckerei  
200g Sahne

### Deko:

Etwas Buttercreme  
Marzipandecke  
100g rote Modelierschokolade

### Backzeit:

Bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 20-30 Minuten

### Zubereitung:

Für den **Boden** den Marzipan mit dem Amaretto verrühren. Es sollte eine cremige Konsistenz haben. Die Eier mit dem Zucker hell-schaumig rühren, dann die Marzipanmasse und die Vanillepaste unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Im vorbereiteten Backrahmen backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen!!

Für die **Orangenfüllung** die Orangen Filettieren (das habe ich meinen Schatz machen lassen), in Stücke schneiden und den Saft aus dem Rest auffangen, es sollte insgesamt 350g geben, ansonsten einfach mit Orangensaft auffüllen. Nun das Ganze mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die leicht abgekühlte Orangenfüllung einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das ganze füllt Ihr Euch in einen Rahmen, ebenfalls mit 20cm Durchmesser und mit Frischhaltefolie ausgekleidet, und lasst diese dann ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden.

Für die **Vanillekipersahne** schlägt Ihr die Sahne steif, mahlt die Vanillekiperl fein z.B. in einem Zerkleinerer und hebt diese unter die steif geschlagene Sahne.

**Zusammensetzen der Torte:**

Teilt den nun abgekühlten Boden nun in 3 Böden, gebt unter den unteren einen Ring, legt die Orangenfruchteinlage darauf, gebt den 2-ten Boden darauf. Nun verteilt Ihr die Sahne auf dem Boden und legt den letzten Boden auf die Vanillekipersahne. Stellt die Torte nun eine Stunde kühl. Ihr könnt die Torte nun einfach mit Sahne oder Buttercreme einstreichen und mit einer Marzipandecke eindecken. So habe ich es gemacht.

Hier könnt Ihr Eurer Phantasie freien Lauf lassen. Ich habe dann noch aus Modellerschokolade 3 Christbaumkugeln geformt und bemalt. Außen habe ich eine Schablone verwendet und die Tannenbäumchen mit Airbrush aufgesprüht.

Gutes Gelingen!!!