

Dänische Orangen-Lakritz-Torte von Elin Hanna Klumb

Zutaten für den hellen Biskuitboden:

3 – 4 Eier
150 g Zucker
1 P Vanillinzucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke (Kartoffelmehl)
1 TL Backpulver

Zutaten für den dunklen Biskuitboden:

Siehe oben, zuzüglich 3 gehäufte EL Kakao

Zutaten für Füllung und Belag:

2 ungespritzte (Bio-)Orangen
100 g Zucker
2 TL Vanillinzucker
200 ml heißes Wasser
200 g Orangenmarmelade
250 – 300 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
3 – 4 EL süßer Lakritzsirup (Delikatessenhandel/Internet)
200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Orangen gut abwaschen und komplett mit Schale in dünne Scheiben schneiden.

100 g Zucker und 2 TL Vanillinzucker in 200 ml heißem Wasser in einem flachen Topf auflösen, die Orangenscheiben in die Lösung legen und etwa zwei Stunden auf kleiner Flamme weichköcheln.

Für den hellen Biskuitboden Eier, Zucker und Vanillinzucker in einer Rührschüssel 8 – 10 Minuten verquirlen; Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen und dann alles vorsichtig unter das Zucker-Ei-Gemisch heben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen (die Ränder nicht einfetten), den Teig in die Springform geben und bei 170 bis 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Für den dunklen Boden: alles genau so, aber zu Mehl, Speisestärke und Backpulver noch 3 gehäufte EL Kakao geben.

Für die Füllung der Torte Mascarpone, Puderzucker und Lakritzsirup in einer Schüssel schön glattrühren.

Nach dem Weichkochen die Orangenscheiben etwas abtrocknen lassen und den hellen Biskuitboden längs in zwei gleich dicke Hälften teilen.

Einen hellen Boden gleichmäßig mit Orangenmarmelade bestreichen und vier Orangenscheiben mittig nebeneinander darauf legen, den dunklen Boden auflegen und die Mascarpone-Lakritz-Creme obendrauf verteilen. Den zweiten hellen Boden auflegen, die Sahne steif schlagen und die Oberseite der Torte damit bestreichen. Zum Schluss die restlichen Orangenscheiben gleichmäßig auf der Sahnedecke verteilen. Nach Geschmack kann die Torte noch mit etwas Kakaopulver bestreut werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.