

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 03.05.2024

Royale Orangen-Kuppeltorte aus Eberbach

Für 10-12 Stück

### Zutaten:

#### Für den dunklen Biskuit:

85 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
85 g Zucker  
1 cl brauner Rum  
85 g Weizenmehl (Type 405)  
30 g Back-Kakao

#### Für den hellen Biskuit:

8 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
80 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver



#### Zum Bestreichen:

1 Glas Aprikosenkonfitüre (FM 300 g)

#### Für die Füllung:

340 ml Orangensaft, frisch gepresst  
80 ml trockener Weißwein  
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
75 g Zucker  
40 g Speisestärke  
500 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sofortgelatine

#### Außerdem:

Tortenring oder Springform (Ø 22 cm)  
Kuppelform (Ø 20-22 cm)  
Backpapier  
Backblech mit Backrahmen (ca. 30x40 cm)

### Zubereitung

1. **Für den dunklen Biskuit** den Boden eines Tortenrings oder einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Butter in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten schaumig rühren.
5. Nacheinander Butter und Rum unter Rühren einfließen lassen.
6. Mehl und Kakao mischen und auf die Eiermasse sieben. Vorsichtig mit einem Schneebesen von Hand unterheben. Teig in die Form geben.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 20-25 Minuten backen.
8. Stäbchenprobe machen. Den Boden auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

9. Für den hellen Biskuit ein Blech mit Backpapier und einem Backrahmen vorbereiten.
  10. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
  11. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10-15 Minuten mit der Maschine schaumig rühren.
  12. Mehl und Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Vorsichtig mit einem Schneebesen von Hand unterheben. Teig in den Backrahmen streichen.
  13. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 30 Minuten backen.
  14. Hellen Biskuit auf dem Blech auf einem Gitter 2-3 Minuten abkühlen lassen. Backrahmen entfernen, Backpapier abziehen.
- Stefanies Tipp:** Sollte sich das Backpapier wider Erwarten schlecht abziehen lassen, dieses einfach mit wenig Wasser befeuchten und ab geht's!
15. Etwa zwei Drittel der Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben, erwärmen und mit einem Esslöffel auf dem hellen Biskuit streichen.
  16. Biskuit von einer langen Seite her aufrollen und zur Seite legen.
  17. Eine Kuppelform mit Klarsichtfolie auslegen.
- Stefanies Tipp.** Das geht besonders einfach, wenn Sie die Form zuvor mit kaltem Wasser ausspülen.
18. Die Biskuitrolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Und eng in die Kuppelform legen.
- 19. Für die Füllung** 300 ml Orangensaft, Wein, Zitronenschale und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
20. Inzwischen die Speisestärke mit dem restlichen Orangensaft (40 ml) anrühren und unter Rühren die Saftmischung damit andicken.
  21. Masse im Topf unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
  22. Schlagsahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen. Sahne und Gelatine unter die Orangenmasse heben. Tortenfüllung nun in die Kuppelform füllen und den Schokoladenboden oben auflegen.
  23. Kuppeltorte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
  24. Kuppeltorte auf eine Servierplatte stürzen und mit der restlichen, wie oben erwärmten Aprikosenkonfitüre bestreichen. Kuppeltorte in 10-12 Stücke schneiden und servieren.