

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 03.02.2023

Blutorangentorte mit Mandel-Pistazienboden

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Mandel-Pistazien-Boden:

20 g gehackte Mandeln
70 g Butter
40 g Pistazienkerne
100 g Puderzucker
70 g gemahlene Mandeln
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver

Für die Blutorangensahne:

3 Blatt weiße Gelatine
5 Bio-Blutorangen (250 ml +50 ml)
60 g Zucker
20 g Speisestärke
2 Eigelb (Größe M)
450 g Schlagsahne

Für die Garnitur:

200 g Schlagsahne
2-3 Blutorangen
20 g gehackte Pistazien oder geröstete Mandelblättchen

Außerdem:

Tortenring (Ø 26 cm)
Weiche Butter für den Tortenring
Backpapier
Backblech
Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 9 mm)

Zubereitung:

1. Einen Tortenring mit weicher Butter fetten, mit Backpapier auslegen und auf ein Backblech setzen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den **Mandel-Pistazien-Boden** die gehackten Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Butter in der Pfanne bei milder Hitze zerlassen und beiseitestellen. 15 g Pistazienkerne hacken.
3. Puderzucker in eine große Schüssel sieben. 25 g Pistazienkerne im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz und Eiern zugeben und mit einem Silikonschaber verrühren. Butter unterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen, auf die Puderzuckermischung sieben und unterrühren. Geröstete Mandeln und gehackte Pistazien unterrühren. Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen.
5. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 12-15 Minuten backen. Boden im Tortenring auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Für die **Blutorangensahne** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Eine Blutorange heiß waschen, trocknen und 2 TL Schale fein abreiben. 300 ml Blutorangensaft auspressen. 250 ml Blutorangensaft, -Schalenabrieb und Zucker in einem



kleinen Topf aufkochen und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Restlichen Saft (50 ml), Stärke und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren, unter Rühren in den kochenden Orangensaft rühren und einmal kurz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Blutorangensaftmischung in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

8. Inzwischen die Schlagsahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.

9. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd unter Rühren auflösen.

10. Die aufgelöste Gelatine zur abgekühlten Blutorangensaftmischung geben und die geschlagene Sahne in 2 Portionen mit einem Silikonschaber unter die Blutorangensaftmischung heben. Masse auf den ausgekühlten Mandelboden geben und glattstreichen. Torte für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

11. Für die **Garnitur** die Torte aus dem Ring lösen, auf eine Platte setzen und in 16 Stücke teilen. Sahne mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 9 mm) füllen. Jeweils eine Sahnerosette auf die Tortenstücke dressieren.

12. Blutorangen mit einem flexiblen scharfen Messer so schälen, dass die weiße Innenhaut mitentfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauscheiden, (Vorsicht: es tropft!). Filets schneiden und halbieren. Auf jedes Tortenstück ein halbes Blutorangenfilet legen. Mit Pistazien oder Mandelblättchen bestreuen und servieren.