

Fruchtige Wintertraumtorte mit Verpoorten-Marzipan-Mousse

Zutaten

für 12 Stück Eierlikör-Weihnachtstorte

Mürbeteig:

125 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
65 g Butter, in Stücke geschnitten
½ TL geriebene Orangenschale
1 Eigelb

Orangen-Kompott:

6 Orangen
3 EL Zucker
1 Sternanis
15 g Stärke
ggf. etwas Orangensaft

Lebkuchen-Biskuit:

50 g Butter
200 g Marzipan
115 g Zucker
6 Eier
70 g Mehl
2 TL Lebkuchengewürz
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen

Verpoorten-Marzipan-Mousse:

4 Blatt Gelatine
200 g Marzipan
30 g Puderzucker
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 g Sahne

Außerdem:

2 EL Orangenmarmelade, süß

Dekoration:

1-2 Orangen



[Link zum Rezept: Fruchtige Wintertraumtorte mit Verpoorten-Marzipan-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Fruchtige Wintertraumtorte mit Verpoorten-Marzipan-Mousse

Gewürze, ganz (Sternanis, Zimt, Nelken etc.)

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Orangenschale und Eigelb hinzugeben, mit den Fingern zerbröseln und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 min kühlstellen.
2. Die Orangen filetieren und den Saft auffangen. Auch die Orangenreste mit der Hand auspressen. Falls nötig, mit zusätzlichem Orangensaft auf 200 ml auffüllen. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Rühren, sobald er zu schmelzen beginnt. Wenn er die gewünschte Farbe erreicht hat, mit dem Orangensaft ablöschen. (Vorsicht: Kann spritzen!) Den Sternanis zugeben und ziehen lassen (Herd ausstellen oder sehr kleine Stufe).
3. Für den Biskuit die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Marzipan reiben und mit 50 g Zucker und einem Ei verrühren. Die restlichen 5 Eier trennen und die Eigelbe zum Marzipan geben, 5 min. aufschlagen. Die Butter zugeben und zu einer dickcremigen Masse weiter aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die Marzipanmasse ziehen. Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz und den Nüssen mischen und ebenfalls unterziehen. In eine Springform mit 26 cm Durchmesser geben und ca. 25 min. bei 180 °C (O/U-Hitze) im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz durchkneten. Rund auf 26 cm Durchmesser ausrollen. Bei 180 °C (O/U-Hitze) im vorgeheizten Backofen ca. 12 min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für das Orangen-Kompott den Sternanis aus dem Orangensaft nehmen und wieder erhitzen. Die Stärke mit 2 EL (kaltem) Wasser anrühren und in den Saft einrühren. Die Orangenfilets zugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen. Mit Orangenmarmelade dünn bestreichen. Den Biskuitboden waagrecht halbieren. Einen davon auf den Mürbeteigboden legen und einen Tortenring herumsetzen. Das Kompott auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank komplett erkalten lassen.
7. In der Zwischenzeit die Gelatine für die Mousse nach Packungsanleitung einweichen. Das Marzipan grob reiben, mit dem Zucker und dem Eierlikör verrühren und pürieren, sodass eine homogene Masse entsteht. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Marzipan-Eierlikör verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 2/3 der Mousse darauf verteilen. Den zweiten Biskuit auflegen, leicht andrücken und die restliche Mousse darauf glattstreichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.
8. Die Torte aus dem Tortenring lösen. Für die Dekoration die Orangen in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. 12 Scheiben an den Rand der Torte setzen. Mit weiteren Orangenscheiben und Gewürzen dekorieren.

Guten Appetit und Frohe Weihnachten!

[Link zum Rezept: Fruchtige Wintertraumtorte mit Verpoorten-Marzipan-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de