



## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, 27.12.2024

Orangen-Buttercreme-Torte mit Mascarpone und Sekt

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Biskuit

9 Eier (Größe M)  
270 g Zucker  
etwas Salz  
170 g Weizenmehl (Type 405)  
60 g Speisestärke  
60 g Backkakao

#### Für die Buttercreme

110 g Kuvertüre, weiß  
375 g Butter, zimmerwarm  
60 g Puderzucker  
375 g Mascarpone

#### Für die Tränke

150 g Orangensaft, frischgepresst  
150 g Zucker  
320 g Sekt, trocken, alternativ alkoholfreier Sekt

#### Für den Drip

100 g Zartbitterkuvertüre  
50 g Vollmilchkuvertüre  
25 g Haselnuss-Nougat  
20 g Butter  
150 g Schlagsahne

#### Für die Fertigstellung

50 g Zartbitterkuvertüre  
3 Orangen

#### Außerdem

Tortenring (oder Springform) (Ø 26 cm)  
Backblech  
Backpapier für das Blech  
Schlagkessel mit Standring oder Metallschüssel  
(digitales) Küchenthermometer  
Spritzbeutel/Dressierbeutel

### Zubereitung

1. **Für den Biskuit** ein Blech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring daraufstellen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers auf 45 Grad (Thermometer verwenden) warm aufschlagen.
3. Eiermasse im Schlagkessel in einem kalten Wasserbad (oder in einer Küchenmaschine) ebenso auf Zimmertemperatur kalt schlagen.
4. Mehl, Stärke und Kakaopulver mischen, auf die Eiermasse sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiermasse heben.

5. Biskuitteig in den vorbereiteten Ring füllen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 30-40 Minuten backen.
  6. Biskuit herausnehmen, kurz ruhen lassen und auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
  7. **Für die Buttercreme** Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schmelzen, bis die Kuvertüre 40 Grad erreicht hat (Thermometer verwenden), dabei gelegentlich mit einem Silikonschaber durchrühren.
  8. Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten sehr schaumig rühren.
  9. Mascarpone zugeben und weiter aufschlagen. Erst einen Teil der aufgeschlagenen Masse mit der flüssigen Kuvertüre angleichen. Dann die Buttermasse und restliche Kuvertüre 10-15 Minuten aufschlagen, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Buttercreme abdecken und beiseitellen (Buttercreme bitte nicht in den Kühlschrank stellen, sonst lässt sie sich nicht verstreichen).
  10. **Für die Tränke** Orangensaft und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und unter Rühren auf 60 Grad erhitzen (Thermometer benutzen), bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sekt zugeben und beiseitstellen.
  11. **Für den Drip** beide Kuvertüren mit einem großen Messer hacken. Mit Nougat und Butter in eine Schüssel geben.
  12. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und in die Schüssel darübergießen und unterrühren, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Die flüssige Sahnemischung mit einem Pürierstab durchmischen und beiseitstellen.
  13. **Für die Fertigstellung** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einen Schlagkessel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich mit einem Silikonschaber durchrühren.
  14. Den ausgekühlten Biskuit mit einem Sägemesser zweimal waagrecht durchschneiden, so dass sich 3 Böden ergeben.
  15. Den unteren Tortenboden auf der unteren Seite mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen.
  16. Die Orangen so schälen, dass die weiße Innenhaut mitentfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
  17. Sobald die Kuvertüre fest geworden ist, den unteren Boden so auf eine Tortenplatte legen, dass die bestrichene Seite nach unten zeigt.
  18. Diesen Boden mit einem Drittel der Tränke beträufeln. tränken. Mit einer Palette eine Schicht Buttercreme 0,5-1 cm dick auf dem Boden verstreichen und die Hälfte der Orangenfilets darauf verteilen.
  19. Den 2. Boden daraufsetzen und mit der Hälfte der übrigen Tränke beträufeln. Ebenso mit einer Schicht Buttercreme bestreichen und die übrigen Orangenfilets darauf verteilen.
  20. Den letzten Boden daraufsetzen und mit der übrigen Tränke beträufeln.
  21. Den Kuchen sehr dünn mit Buttercreme einstreichen und für etwa 30 Minuten kühlstellen.
  22. Dann den Kuchen mit der übrigen Buttercreme einstreichen, so dass die einzelnen Böden nicht mehr zu sehen sind. Torte wieder etwa 30 Minuten kühl stellen.
  23. Den lauwarmen Drip mit einem Dressierbeutel auf der kühlen Torte verteilen.
- Abschließend kann die Torte noch mit übriger Buttercreme ausdekoriert werden. Hierfür z. B. die Creme in einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten oder Tupfen auf die Torte setzen. Torte bis zum Servieren kühlen. In Stücke schneiden und servieren