



SCHOKOLADE- ORANGEN-TORTE

Zutaten:

Zutaten für 16 Stücke: 1 Lieken Urkorn Dunkler Wiener Boden. Für die Schokoladencreme: 500 g Schlagsahne, 350 g dunkle Kuvertüre, gehackt, 1 TL Zimt nach Geschmack. Für den Belag: 6 Orangen, 3 EL Orangenlikör oder Orangensaft, 50 g gehackte Walnusskerne, 30 g dunkle Schokoraspeln

Zubereitung:

Sahne aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin auflösen. Nach Geschmack 1 TL Zimt hinzugeben. Die flüssige Schokoladensahne im Kühlschrank abkühlen lassen. Orangen filetieren. Hierzu Schale inklusive weißer Haut wegschneiden und das Fruchtfleisch in Spalten (Filets) entlang der Trennhäute ausschneiden. Dabei den Saft auffangen. Den untersten Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. 6 EL des aufgefangenen Orangensafts und Orangenlikör (alternativ mit 3 weiteren EL Orangensaft) mischen. Den Boden mit 3 EL der Mischung beträufeln. Schokoladensahne steif schlagen. Den untersten Tortenboden mit 1/3 der Schokoladensahne bestreichen. Restliche Böden nacheinander in den Tortenring legen, ebenfalls mit Likörmischung beträufeln und Böden sowie den Rand mit restlicher Sahne bestreichen. Mit Orangenfilets belegen. Torte für 3 Stunden kalt stellen. Gehackte Walnusskerne und Schokoraspeln darüberstreuen.

