

Walnuss-Orangentorte

etwa 14 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

180 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
30 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
2 EL Milch
50 g gemahlene Walnüsse

Zum Bestreichen:

2 EL Orangenmarmelade

Karamellisierte Walnüsse:

50 g Zucker
100 g gehackte Walnüsse

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
6 EL Orangensaft
2 EL Zitronensaft
30 g Zucker
½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Orangenfilets von 4 Orangen
karamellisierte Walnüsse

Zum Verzieren:

Orangenfilets von 2 Orangen
karamellisierte Walnüsse

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und eine Scheibe (24 cm Ø) ausschneiden. Die Scheibe in eine befettete, bemehlte Springform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen, in die Form legen und am Formrand hoch drücken.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Den noch heißen Tortenboden mit Konfitüre bestreichen. Erkalte vorsichtig aus der Form nehmen.

3 Karamellierte Walnüsse:

Für die Füllung den Zucker unter mehrmaligem Umrühren hellbraun schmelzen. Vom Herd nehmen und die Nüsse einrühren. Das Ganze auf ein Backpapier gießen. Erkalten lassen und grob hacken.

4 Füllung:

Frischkäse mit Orangensaft, Zitronensaft und Zucker gut verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben. 2/3 der karamellisierten Nüsse unterheben. Die Hälfte der Füllung auf die Torte geben und glatt streichen. Die Orangenfilets darauf verteilen und die übrige Füllung kuppelförmig aufstreichen.

5 Zum Verzieren:

Die Torte mit den übrigen karamellisierten Nüssen bestreuen und mit Orangenfilets belegen. Bis zum Verzehr kalt stellen.