

GOLDENE HOCHZEITSTORTE MIT [DIE SÜSSE SUSI](#) ORANGEN- UND CLEMENTINENFILETS

Für eine Springform mit 22cm

Zutaten für unteren und oberen Boden:

50 g Schokoladenkonfitüre,
100 g Dinkelmehl,
50 g gemahlene Walnüsse,
50 g gemahlene Haselnüsse,
½ Päckchen Backpulver,
4 Eier,
50 g Zucker,
1 Prise Salz.

Zutaten für den mittleren Boden:

25 g Zartbitterkuvertüre,
2 Eier,
1 Prise Salz,
35 g Butter,
50 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
70 ml Mandeldrink,
30 g gemahlene Haselnüsse,
90 g Dinkelmehl,
½ Teelöffel Backpulver.

Zutaten für die Füllung:

375 g Skyr,
60 g Frischkäse,
75 g Zucker,
1 ½ Beutel Gelatine Fix,
300 g Schlagsahne,
Saft von 1 - 2 [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen,
3 - 4 [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen oder Clementinen zum Filetieren.

Zusätzlich:

Schokoladenglasur,
essbare Blattgoldflocken.

Zubereitung:

Boden oben und unten:

Backofen auf 160° Grad Umluft vorheizen!

- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
- Das Mehl mit den Nüssen und dem Backpulver mischen. Die Schokoladenkuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen. Die Mehlmischung vorsichtig unterrühren, und 1/3 des Eiweißschaums vorsichtig unterheben.
- Die Masse aufteilen. Unter die Hälfte die flüssige Kuvertüre heben.
- Den Teig in die Form füllen und 25 Minuten im Backofen backen. Stäbchenprobe machen ob der Kuchen durch ist. Anschließend den hellen Teig gleich backen.
- Die Böden aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Mittlerer Boden:

Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze heizen!

- Die Backform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Das Mehl, die Haselnüsse und das Backpulver mischen.
- Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Die Schokolade einrühren und die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch einrühren.
- Den Teig in die Form füllen und 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen, falls der Boden nicht durch ist weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Temperatur ausschalten.
- Den Boden aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Füllung:

- [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen filetieren, den Saft auffangen und zusätzlich aus 2 Orangen den Saft auspressen.
- Den Skyr mit dem Frischkäse und dem Zucker mischen, die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Torte vorbereiten:

- Die dunkle Tortenplatte auf eine Tortenform setzen und mit Orangensaft tränken.

Mit der Creme bestreichen und mit den Orangenfilets belegen. Den mittleren Boden auflegen und wie zuvor beschrieben wiederholen. Vorsichtig die Früchte auflegen, damit sie nicht seitlich herausrutschen.

- Der helle Boden ist der Abschluss. Die Torte rundum mit der Creme bestreichen.

Schokoladen Topping:

- Die Schokoladenkuvertüre schmelzen im heißen Wasserbad. Die flüssige Kuvertüre entlang dem Tortenrand auftragen, so viel, dass die Schokolade herunterläuft.
- Mit Blumen und Orangenfilets und nach Belieben Essgoldstückchen dekorieren, je nach Geschmack und Anlass.
- Die Orangenfilets kann man auch hälftig in flüssige Schokolade tauchen.

GUTES GELINGEN UND VIEL VERGNÜGEN!