

Die Engadiner Nusstorte (Tuorta da nus, Graubünden)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Orange
Joghurt

* TEIG

150 g Dinkel
4 Eier; getrennt
120 g Honig
3 tb Schlagsahne
50 g Carobpulver
1/2 pk Backpulver

* CREME

450 g Sahnejoghurt
200 g Doppelrahmfrischkäse
3 tb Honig
1 Vanilleschote
1/4 l Orangensaft
12 sl Gelatine, weiß
4 Orangen, unbehandelt
4 tb ;Wasser, heiß
250 g Schlagsahne

* QUELLE

-Brigitte
-erfasst von Petra Holzapfel

Dinkel fein mahlen. Eigelb mit Honig schaumig rühren. Sahne, Carob, gemahlene Dinkel und Backpulver untermengen. Eischnee unterheben. Teig in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) füllen und bei 200°C etwa 25 Minuten backen, während der letzten 5 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Abkühlen lassen und quer halbieren. Joghurt, Frischkäse, Honig, ausgekratztes Vanillemark und Orangensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 3/4 der Orangen dick schälen und das Fruchtfleisch in Filets herauschneiden und unter die Joghurtcreme mengen. Ausgedrückte Gelatine in dem heißem Wasser auflösen und unter die Joghurtcreme rühren. Steifgeschlagene Sahne unter die halbfeste Creme heben. Um den unteren Rand einen Tortenring legen und die Hälfte der Orangencreme daraufstreichen. Den oberen Boden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit dünnen Orangenscheiben und abgezogener Orangenschale dekorieren.