




## Gelungene Kombination Orangen-Sanddorn-Torte

etwa 12 Stück

-  etwas Übung erforderlich
-  bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit
-  max. 1 Tag im Voraus

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

All-in-Teig:

70 g Weizenmehl

1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

2 Eier (Größe M)

Sanddorncreme:

150 g kalte Schlagsahne

300 g Joghurt

100 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 2 Orangen)

300 ml Sanddornsaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

100 g Zucker

*6-7 Blatt Gelatine*

Joghurtcreme:

150 g kalte Schlagsahne

200 g Joghurt

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)

*2 Blatt Gelatine*

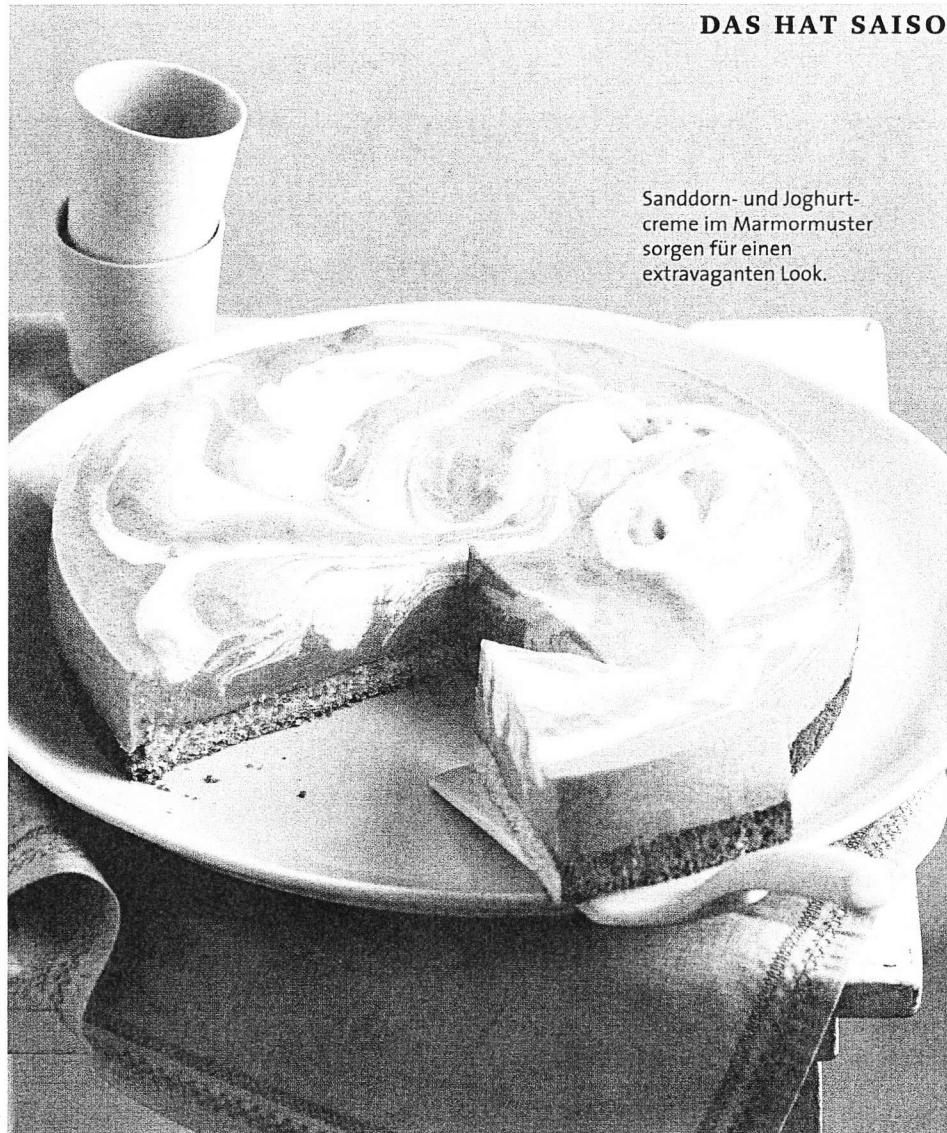
50 g Zucker



1. **Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180° C  
**Heißluft:** etwa 160° C

2. **All-in-Teig:** Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf



Sanddorn- und Joghurtcreme im Marmorieren sorgen für einen extravaganten Look.

höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

**Einschub:** unteres Drittel

**Backzeit:** etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier abziehen und Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

4. **Sanddorncreme:** Sahne steif schlagen. Joghurt, Orangensaft, Sanddornsaft und Finesse in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine fix mit einem Schneebesen mind. 1 Min. einrühren. Zucker unterrühren.

Sobald die Masse anfängt zu gelieren, steif

geschlagene Sahne unterheben und in den Tortenring füllen.

5. **Joghurtcreme:** Sahne steif schlagen. Joghurt mit Gelatine fix mit einem Schneebesen mind. 1 Min. verrühren. Zucker und Sahne unterrühren. Joghurtcreme auf der Sanddorncreme verteilen und mit einer Gabel unterziehen, so dass ein Marmorieren entsteht. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen, dann Tortenring oder Springformrand entfernen und servieren.

**TIPPS:**

- Bleibt beim Auspressen der Orangen Saft übrig, tränken Sie den Boden damit.
- Für die Cremes können Sie die ganze Sahne auf einmal steif schlagen.

**Pro Stück:**

**E:** 6 g, **F:** 12 g, **KH:** 28 g, **KJ:** 1038, **kcal:** 248