

Orangepunsch Topfen Tarte auf Vanillekipferlboden

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 16 Stück

Zutaten:	Einheit
Vanillekipferl (Bruch → Brösel)	170g
Zerlassene Butter	100g
Topfen fein/cremig	750g
Kristallzucker	150g
Vanillezucker	2 Pkg.
Zimt gemahlen, Nelken gemahlen	Je ½ Teelöffel
Eier Größe M	4 Stück
Schlagobers/Sahne	250ml
Vanillepuddingpulver	3 Esslöffel
Orangenschalen Abrieb (unbehandelt)	3 Esslöffel
Filet von Orangen	Von ca. 3 Stk.
Orangesirup	3 Esslöffel
Rum	2 Esslöffel



Foto: ©: Markus Leingruber · www.spezialithek.at

- 1) Die Vanillekipferl fein zerbröseln. Die Brösel in eine Rührteigschüssel geben, die zerlassene Butter dazugeben und gut verrühren.
- 2) Die Keksmasse, in eine am Rand befettete Springform (24cm), bodenbedeckt einfüllen und mit einem Esslöffel ca. 2cm am Rand hochziehen und ordentlich festdrücken. Die Form einige Minuten kaltstellen.
- 3) Topfen mit Zucker und Vanillezucker glatrühren. Die Eier einzeln kurz einrühren. Schlagobers steif schlagen, Vanillepuddingpulver einsieben, Orangenschalenabrieb, Zimt, Nelken, Rum und Orangesirup begeben und mit dem Schneebesen unter die Topfenmasse heben. Die cremige Topfenfülle in der Form verteilen und glattstreichen.
- 4) Die Backform auf dem Rost in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backrohrs (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C) schieben. Sobald die Masse Farbe annimmt, (nach ca. 30 Minuten) die Form aus dem Rohr nehmen. Nun die Orangenfilets auf der Fülle verteilen. Im Anschluss weiterbacken, bis die Masse mit den Orangen gegart ist. Die Torte zur Probe mit einem Spieß anstechen, um den Garpunkt zu kontrollieren.
- 5) Im Anschluss wird die fertige Torte zum vollständigem Abkühlen auf einem Rost abgestellt. Die Torte aus der Form nehmen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Zum Anrichten mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillekipferl und Orangenscheiben dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK!

www.spezialithek.at