

Orange auf Schoko Walnuss Turm



Zutaten:

150 Gramm	<i>Mehl</i>
200 Gramm	<i>Zucker</i>
3	<i>Eier</i>
150 Gramm	<i>Schokolade, dunkel (70 %)</i>
200 Gramm	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Walnüsse geschält</i>
200 Gramm	<i>Mascarpone</i>
50 Gramm	<i>Puderzucker</i>
1	<i>Limone</i>
5	<i>Orangen</i>
3 Esslöffel	<i>Honig</i>
2 Esslöffel	<i>Zucker</i>
500 Gramm	<i>Quark</i>
2 Esslöffel	<i>Kaffeelikör</i>
2 Esslöffel	<i>Puderzucker</i>



Zubereitung:

1. Ofen auf 250° C vorheizen (Ober- und Unterhitze)
2. Limonenschale abreiben und Saft auspressen
3. Mascarpone mit Zucker, Limonenabrieb und Limonensaft anrühren
4. zwei Orangen gut unter heißem Wasser abwaschen
5. die Schale der Orangen abreiben
6. den Orangenabrieb ebenfalls dazugeben
7. zwei Orangen auspressen und den Saft dazu geben
8. den Quark unterheben und glattrühren und die Masse kühl stellen
9. Mehl, Zucker und Eier gut verrühren, und.
10. die Schokolade und Butter schmelzen
11. Kaffeelikör dazugeben
12. mit der Mehl-Zucker-Eier-Masse vermischen
13. die geschälten Walnüsse grob hacken und einrühren
14. ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf circa 1 cm dick darauf austreichen
15. im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen (Garprobe machen)
16. anschließend abkühlen lassen
17. mit einer Ausstechform (rund) den Kuchen ausstechen
18. nun abwechselnd die Kuchenteile und die Creme zu einem Türmchen aufeinander schichten
19. mit einem Cremehäubchen abschließen
20. zwei Orangen schälen und pürieren
21. die Masse mit 2 Esslöffeln Honig und 3 Esslöffeln Puderzucker aufkochen
22. eventuell noch etwas Orangensaft dazu geben und alles abkühlen lassen
23. eine Orange schälen und in Filets teilen
24. die Orangenfilets als Turmspitze aufsetzen und anschließend mit dem Orangenschaum übergießen
25. vor dem Servieren die Türmchen kühlstellen