PORTUGIESISCHE ORANGEN-TORTE

Nach Johann Sigismund Elsholtz „Hofmedicus“ und „Hofbotanicus“ beim Großen Kurfürsten, 1682

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 450 g Orangenmarmelade
- 4 Orangen
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 3/8 l Schlagsahne
- gehackte Pistazien
- kandierte Orangen- und Pomeranzenstücke

ZUBEREITUNG

Zunächst drei Biskuitböden zubereiten.

Anschließend für die Füllung von einer Orange die Schale dünn abreiben. Orangen auspressen, ¼ l Saft abmessen, mit Eigelb, Zucker und Orangenschale in eine Schüssel geben. Gelatine einweichen, Saftgemisch im Wasserbad aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Wenn die Gelatine anfängt zu stocken, die steif geschlagene Sahne unterheben. Einen Boden mit einem Teil der Orangenmarmelade bestreichen und in eine Springform legen, die Hälfte der Creme in die Springform füllen und glattstreichen, einen Boden mit Orangenmarmelade bestreichen auf die Creme drücken.

Restliche Orangencreme aufstreichen und den letzten Boden aufsetzen. Tote für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

150 g Orangenmarmelade und 2 EL Orangensaft pürieren, aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Auf die Torte streichen und mit gehackten Pistazien, kandierten Pomeranzenblüten und kandierten Orangen- und Pomeranzenstücken verzieren.

STIFTUNG
PREUSSISCHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN
BERLIN-BRANDENBURG