



Teig:

400 g Marken- Margarine
400 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
10 Eier(M)

250 g Weizenmehl
200 g Speisestärke
6 g (2 gestr. Teel.)Backpulver

Füllung:

1 Glas Orangenkonfitüre
(bitter)

Guss:

250 g Weiße Schokolade

Finish:

Schoko-Dekor-Blättchen
50 g Schokolade Zartbitter



Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb hinzugeben (Eier trennen).

Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl essslöffelweise unterrühren.

Aus dem Teig mindestens 10 Böden herstellen. Den Teig auf einen gefetteten Springformboden (Durchmesser etwa 24-26 cm) streichen. Den Boden in Höhe des Springbodenrandes glatt ziehen. Jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist.

Strom: Umluft  175-200°C

Backzeit: 8 -10 Minuten

Nach dem Backen die Böden kurz auf einen Kuchenrost etwas abkühlen lassen; den Rand mit einem Messer lösen; dann komplett vom Springformboden lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



Für die Füllung: Die einzelnen Böden mit der Konfitüre bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Der oberste Boden wird nicht mit Konfitüre bestrichen.

Da die Konfitüre ggf. Fruchtstücke enthält wird sie vorab mit einem Stabmixer zerkleinert.

Für den Guss die weiße Schokolade im Wasserbad erwärmen und glatt rühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Für die Dekoration mit einem Tortenteiler die Stücke markieren. Die Dekorblättchen auflegen und mit flüssiger Zartbitterschokolade dekorieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Leopoldi

PS: Wem die Orangenkonfitüre zu bitter schmeckt, kann auch auf Aprikosenkonfitüre ausweichen.

