

Orangentörtchen glutenfrei



Zutaten Böden: (8 Törtchen für Dessertringe: 8 cm Ø)

120 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
1 Pr Salz
100 g Mandelmehl entölt
1 ½ Pck. Backpulver

- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Chiasamen (*leicht gemahlen*)
- 2 EL Kakaopulver (*Cailler*)
- 1 EL Schokoladenpulver (*Cailler*)
- 1 EL Cointreau
- 2 EL Crème fraîche
- frische Orangenesten

Zutaten Füllung:

- 400 g Frischkäse (*Philadelphia*)
- 300 g Schlagrahm
- 40 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 EL Orangensaft
- 2 Pck. Dr. Oetker Gelatine Express
- frische Orangenesten

Zubereitung Böden:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen (*Ober- / Unterhitze*)
- Butter, Eier und Zucker schaumig rühren
- Alle trockenen Zutaten gut mischen und darunterziehen
- Zuletzt den Cointreau, die Crème fraîche und die Orangenesten dazu geben
- In eine Springform (*24 cm Ø*) füllen und glattstreichen
- 40 Minuten backen (*Stäbchenprobe*)
- Abkühlen lassen mit Dessertring 4 Kreise ausstechen und in der Mitte durchschneiden (*ergibt 8 Böden*)
- Dessertringe mit Tortentrennfolie auskleiden und die Böden in die Ringe legen

Zubereitung Füllung:

- Philadelphia Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Orangensaft verrühren
- Rahm mit Gelatine fix steif schlagen
- Rahm in die Frischkäsemasse unterheben
- Füllung auf die Böden geben, glatt streichen und mind. eine Stunde in den Kühlschrank stellen

Fruchtspiegel:

- 500 ml Orangensaft mit 2 Pck. Dr. Oetker Gelatine express verrühren
- Auf die Füllung giessen und wieder mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen

Fertigstellen:

Die Törtchen aus den Dessertringen nehmen und die Folie entfernen.
 Dekorieren mit einer hauchdünnen Orangescheibe und einem Lindt Plättchen Milkschokolade / Orange