

## Semi-Naked Cake glutenfrei



**Zutaten Teig:** für 2 Springformen à 16 cm, 4 Böden

188 g Mehl (*Landi gf*)  
60 g Kakaopulver  
200 g Zucker  
6 g Backnatron  
3 g Salz  
1 Pr Vanille  
180 g neutrales Öl  
180 g Crème fraîche  
225 g Orangensaft  
23 g Apfelessig  
1 ½ Eier

## **Orange Curd für die Füllung**

- 150 ml Orangensaft
- 60 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 3 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- Orangenabrieb

### **Falls die Masse zu dünn ist:**

Entweder mit Crème fraîche mischen oder 1 Pck. Gelatine fix unterrühren und 1 Std. stehen lassen vor dem Befüllen der Torte

### **Zubereitung Böden:**

1. Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Formböden mit einem Kreis Backpapier auslegen.
2. Mehl und Kakao in eine große Schüssel sieben. Dann den Zucker, den Backnatron, die Vanille und das Salz hinzugeben und alles vermischen.
3. Das Pflanzenöl hinzugeben und auf langsamer Stufe unterrühren. Die Crème fraîche hinzugeben und ebenfalls
4. vorsichtig unterrühren. Den Orangensaft in einem dünnen Strahl in die Schüssel giessen, während der Teig weiter gerührt wird. Den Essig ebenfalls unterrühren.
5. Zum Schluss die Eier einzeln hinzugeben und nur solange weiter rühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind.
6. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und ca. 60 - 65 Minuten auf der mittleren backen. Die Böden 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.
7. Die Ränder des Teigs mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Form lösen, die Böden aus der Form stürzen und umgedreht vollständig auskühlen lassen.
8. Das Backpapier abziehen, die Böden in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
9. Am nächsten Tag: Böden aufschneiden, füllen, bestreichen und dekorieren.

### **Zubereitung Orange Curd für die Füllung:**

1. Orangen waschen und die Schale fein abreiben. Dann den Abrieb und Orangensaft aufkochen.
2. Eier und den Zucker zu einer weissen Creme aufschlagen.
3. Die Hälfte des aufgekochten Orangensafts zur Eimasse hinzu fügen.
4. Die andere Hälfte im Topf lassen, die Eimasse hinzufügen und alles bei kleinster Hitze und unter ständigem rühren zu einer Puddingartigen Masse rühren. Die Masse darf nicht kochen, sonst gerinnt das Ei.
5. Dann die Masse durch ein Sieb passieren und ca. 2-3 Minuten abkühlen lassen.
6. Nun die Butterwürfel unterrühren.
7. Den Orange Curd in ein Glas füllen und abkühlen lassen.

*Der Orange Curd kann im Kühlschrank für ca. 2 Wochen gelagert werden.*

### **Zutaten für den Einstrich:**

- 300 g Mascarpone
- 30 ml Schlagrahm
- 30 g Puderzucker
- Orangenabrieb (*optional*)

### **Zubereitung**

1. Mascarpone mit Schlagrahm und Puderzucker steif schlagen
2. Orangenesten darunterziehen  
(*kann direkt verwendet werden*)