



BRETZELI-ORANGEN-QUARKTORTE

Zubereitung: 3 Stunden

Kühlzeit: 5 Stunden oder am besten über Nacht

Zutaten (für quadratischen Tortenring 30x30 cm)

Boden

- 1.5 EL Grand Marnier
- 300 g dunkle Couverture
- 75 Kambly Bretzeli

Confi

- 3–4 unbehandelte Orangen
- 6 g Dr. Oetker Gelfix Classic
- 300 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

Quarkmasse

- 12 Blatt Gelatine
- 750 g Magerquark
- 160 g Puderzucker
- 1 Päckli Vanillezucker

- 2 dl Vollrahm
- 2 Orangen
- 2 EL Grand Marnier
- 3 Orangen

Dekoration nach Belieben, zum Beispiel

- Kambly Bretzeli
- Orangenfilets
- Orangenscheiben
- Kakaopulver
- Dekoration aus Schokolade



BRETZELI-ORANGEN-QUARKTORTE

Zubereitung

1. Für den Boden: Grand Marnier und dunkle Couverture im Wasserbad schmelzen, dabei nicht zu stark erhitzen. 75 Bretzeli in die geschmolzene Couverture tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.
2. Für die Confi: 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Bei ca. 3–4 unbehandelten Orangen (je nach Grösse) die Schale abreiben und in eine Pfanne geben. Saft der Orangen (etwa 2.5 dl) auspressen und in die Pfanne geben. Zucker und Gelfix Classic begeben und aufkochen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die Confi geben. So lange rühren, bis die Confitropfen an der Holzkeule bleiben, wenn man sie herausnimmt. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Quadratischen Tortenring auf eine geeignete Unterlage legen (muss im Kühlschrank Platz haben). 25 schokolierte Bretzeli eng auf dem Boden auslegen. Wenn der Tortenring verstellbar ist, Grösse evtl. nochmals anpassen, damit nichts verrutschen kann. Lauwarme Confi über die Bretzeli giessen und 15 Minuten kühl stellen.
4. Für die Quarkmasse: 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Magerquark, Puderzucker und Vanillezucker in eine grosse Schüssel geben und gut verrühren. Vollrahm steif schlagen und unterheben. Saft von 2 Orangen auspressen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Beides in eine Pfanne geben und erhitzen (nicht kochen lassen). Gelatine gut ausdrücken und in der heissen Orangenflüssigkeit auflösen. Die Orangenmasse leicht auskühlen lassen. 3 Orangen filetieren und beiseitestellen. Die Orangenmasse langsam und unter ständigem Rühren der Quarkmasse beifügen.
5. Confiboden mit einem Teil der Quarkmasse bedecken. Für 5 Minuten kühl stellen.
6. Die nächsten 25 Bretzeli schön kompakt auf die Quarkmasse legen. Die filetierten Orangen auf den Bretzeli verteilen. Quarkmasse nochmals aufrühren und die Hälfte der restlichen Quarkmasse in die Tortenform geben. Erneut ca. 5 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.
7. Letzte 25 Bretzeli kompakt auf die Quarkmasse legen. Die restliche Quarkmasse darauf verteilen und die Torte für mindestens 4 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
8. Die Torte vorsichtig aus der Form lösen und nach Belieben mit Bretzeli, Orangen, Schokolade und Kakaopulver dekorieren.