

Frischkäse-Orangentarte



Zutaten

für 2 Personen

Für den Boden:

300 g Butterkekse
120 g Butter
3 EL brauner Zucker
1 Prise Salz

Für die Orangencreme:

600 g Frischkäse
(Zimmertemperatur)
450 ml Schlagsahne
120 g Puderzucker
6 Bio-Orangen (Saft und
Abrieb)

9 Blatt Gelatine
1 TL Vanilleextrakt

Für die Dekoration:

3 Orangen (Filets)
Kleine essbare Blüten (z.B.
Veilchen, Gänseblümchen)
Puderzucker zum
Bestäuben

Und so wird's gemacht

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Butterkekse in einen Frischhaltebeutel geben und dann mit dem Nudelholz zu feinen Krümeln zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln, braunem Zucker und einer Prise Salz vermischen, bis eine gleichmässig feuchte Masse entsteht.

Die Krümelmischung in die gefettete Springform geben und mit einem Löffel oder Glas fest andrücken, sodass ein kompakter Boden entsteht. Die Form für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Von drei Orangen die Schale fein abreiben und den Saft auspressen - etwa 200 ml sollten es werden. Den zimmerwarmen Frischkäse mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Orangenabrieb und Vanilleextrakt unterrühren.

Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit 4 EL Orangensaft erwärmen, bis sie sich vollständig auflöst. Die warme Gelatinelösung zügig unter die Orangencreme rühren.

Die Creme auf dem gekühlten Keksboden verteilen und glattstreichen. Die Tarte mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren die restlichen Orangen filetieren und die Tarte damit dekorieren. Mit essbaren Blüten garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichtetipp

Die Tarte mit einem in warmes Wasser getauchten Messer in Stücke schneiden. Den Kuchen auf Desserttellern mit zusätzlichen Orangenfilets und einem Spritzer frischen Orangensafts anrichten. Ein paar Tropfen Orangenblütenwasser auf dem Teller verleihen einen besonderen Duft.