

Käse-Sahne-Törtchen mit Walnuss-Orangen-Karamell

Für zwei Personen

Für die Crème:

150g Quark	100 g kalte Schlagsahne	2 EL Zucker
3 Blatt Gelatine	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für den Biskuit:

2 Eier	50 g Zucker	50 g Mehl
1-2 EL warmes Wasser		

Für das Karamell:

100 g gehackte Walnüsse	3 unbehandelte Orangen	2-3 EL brauner Zucker
2 cl Orangenlikör		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Einen Backofen auf 155 Grad Umluft vorheizen.

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenabrieb herstellen. Den Quark mit Zucker, Orangenabrieb und Vanillemark ordentlich verrühren, dann die Sahne unterheben. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Vom Herd nehmen und löffelweise die Quarkcrème unterrühren. Im Kühlschrank oder Eischfach kaltstellen, damit die Masse fest wird.

Für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und warmem Wasser cremig rühren. Zuerst das Mehl, dann den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterheben. Den Teig in eine Auflaufform geben und bei circa 155 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Für das Karamell eine Orange schälen und in Filets schneiden. Die beiden anderen Orangen auspressen. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig wird, dann den Orangensaft zugeben. Am Schluss die Walnüsse und Orangenfilets dazugeben.

Aus dem fertigen Biskuit mit einem Servierring zwei Kreise ausstechen, auf einem den Ring stehen lassen und die Crème einfüllen. Den zweiten Kreis mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.

Das Törtchen auf Tellern anrichten und das Karamell auf und um das Törtchen verteilen.

Anuschka Weidig am 10. März 2016