Orangentorte

Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Orangensaft
150 g Mehl
Schale 1 Orange
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

700 ml Orangensaft
6 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Tortenguss klar
200 ml Milch
1 Päckchen Sahnepudding Pulver
400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad und gute 4 Stunden fürs kalt stellen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend mit der geschmolzenen Butter dick rühren. Nacheinander die restlichen Zutaten unterrühren und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform wie angegeben backen. Anschließend erkalten lassen.

Aus 500 ml Orangensaft, 4 Esslöffel Zucker und dem Tortenguss ein Gelee kochen. Dieses Gelee auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen.

Mit 200 ml Orangensaft, 200 ml Milch, 2 Esslöffel Zucker und dem Sahnepudding Pulver einen Pudding kochen. Den Pudding auf dem festen Tortenguss verteilen und wieder kalt stellen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen und auf der Torte verteilen und nochmals kalt stellen. Mit ein wenig gehackten Nüssen verzieren.