

Cassata-Torte mit Orangenmarmelade und Spekulatius



3	Eier (Gr. M)
ca. 70 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
75 g	Mehl
1 gestrichener TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln ohne Haut
100 g	kandierter Früchtemix
525 g	Doppelrahmfrischkäse
350 g	Schlagsahne
100 g	Orangenmarmelade
2	Spekulatiuskekse
80 g	Schokolade (z. B. Weihnachtsmann)
2	Orangen
	Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

- Für den Boden** Eier trennen. Eiweiß und 2 EL kaltes Wasser mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz dabei einrieseln lassen. Eigelb einzeln - unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, daraufsieben. Mit Mandeln vorsichtig unter den Teig heben. Teig in eine nur am Boden gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen. Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Creme Früchtemix sehr fein hacken. Mit Frischkäse, 2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker glatt rühren. 200 g Schlagsahne steif schlagen. Nach und nach unter die Frischkäsecreme heben.
- Orangenmarmelade glatt rühren. Biskuit aus der Form lösen und Boden waagrecht halbieren. Unteren Boden mit Orangenmarmelade bestreichen. Frischkäsecreme halbieren. Eine Hälfte der Creme auf die Marmelade streichen. Den zweiten Boden darauflegen. Spekulatius fein zerbröseln und unter die übrige Frischkäsecreme ziehen. Torte rundherum damit einstreichen.
- Für die Verzierung** Schokolade schmelzen. 150 g Schlagsahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mithilfe eines Teelöffels Schokolade vom oberen Tortenrand an den Seiten herunterlaufen lassen. An den Rand der Torte kleine Sahnetuffs spritzen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und kreisförmig auf der Torte verteilen.