



## ORANGE — MANDEL — TORTE / ORANGE ALMOND CAKE

26er Springform / 10 inch spring form

<b>Zutaten Teig</b>	<b>Ingredients Batter</b>
5 Eier	5 eggs
150g Zucker	$\frac{3}{4}$ cups sugar
2 TL Backpulver	2 tsp baking powder
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
Prise Salz	pinch of salt
100g Mehl	$\frac{2}{3}$ cup flour
2 EL Stärke	2 tbsp starch
100g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ cup softened butter
2 TL Mandelmus	2 tsp almond paste / spread
100g gehackte Mandeln	$\frac{1}{2}$ cup chopped almonds
Abrieb einer Orange	zest of one orange
<b>Zutaten Füllung</b>	<b>Ingredients Filling</b>
250g zimmerwarme Butter	1 cup butter
180g Puderzucker	1 cup powdered sugar
250g Mascarpone	1 cup mascarpone
80ml frischer Orangensaft	$\frac{1}{3}$ cup fresh orange juice
Salz	salt
+ orangene Lebensmittelfarbe	+ orange food coloring

### **Zubereitung Teig**

- 1. die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen**
- 2. die Eigelbe mit Zucker, Vanilleextrakt, Mandelmus und Abrieb und Butter schaumig schlagen**
- 3. trockenen Zutaten mischen und zur Eigelbmasse sieben, erneut mixen und gehackte Mandeln unterheben**
- 4. das Eiweiß vorsichtig in drei Schritten unterheben und in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte Springform füllen**
- 5. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)**

### **Zubereitung Füllung**

- 1. die zimmerwarme Butter auf der höchsten Stufe ganz weiß schlagen**
- 2. den Puderzucker und Salz einsieben und erneut mixen**
- 3. den Orangensaft und die Mascarpone vorsichtig mit dem Bischofsaufsatz der Küchenmaschine einarbeiten (optional mit Lebensmittelfarbe färben)**

### **Aufbau**

- 1. den vollständig ausgekühlten Boden in zwei Schichten schneiden (und wenn übrig mit Orangensaft tränken)**
- 2. den unteren Boden auf ein Cake Board geben und die Füllung mit einer Spritztülle kreisförmig aufspritzen (ca. 1/3 der Füllung zum Einstreichen aufheben)**
- 3. den zweiten Boden darauf geben und mit der restlichen Füllmasse einstreichen oder verzieren, wie du es schön findest**

### **Instructions Batter**

- 1. separate eggs and beat egg whites with salt until stiff**
- 2. beat egg yolks, sugar, vanilla, almond paste, zest and butter until light and fluffy**
- 3. combine dry ingredients and sieve into egg yolk mixture, fold in chopped almonds, beat again and then gently fold in egg whites in three steps**
- 4. pour batter into greased and parchment paper lined baking pan or springform and bake at 356°F for about 45 min (toothpick)**

### **Instructions Filling**

- 1. beat the butter at room temperature for about 5 min until white**
- 2. sieve in powdered sugar and salt**
- 3. add orange juice and mascarpone and gently fold it in with the paddle attachment (dye with orange food coloring if you want to)**

### **Assemble**

- 1. cut cooled off cake in half and if you have orange juice left, soak both layers with it**
- 2. place lower layer on a cake board and pipe filling with a piping bag in circles on layer (save around 1/3 of the filling for covering the cake)**
- 3. top with second cake layer and cover cake with remaining filling and decorate as you please**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Show me your result on social media:

tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

