

Barnys Orangen/Vanille Schachbretttorte Für den Biskuitboden

Schoko-Teig

- 200 ml Buttermilch
 - 150 g geschmolzene Butter
 - 3 Eier
 - 170 g Mehl
 - 30 g Kakao
 - 200 g Zucker
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Natron
 - 1 Prise Salz
- Die Zubereitung des Teiges : Als erstes werden alle flüssigen Zutaten gemischt, also Buttermilch bzw. Espresso, Eier und geschmolzene Butter.
 - Dann werden die trockenen Zutaten gemischt, also Mehl, Zucker, Vanille, Backpulver, Natron, Salz und ggf. Kakao.
 - Die flüssigen Zutaten dann langsam unter Rühren zu den trockenen Zutaten gießen. Es entsteht ein flüssiger, glatter Teig.
 - Dann jeden Teig jeweils in einer runden 24cm Form bei 160° Umluft oder 180° Ober/Unterhitze ca. 35min backen. Wer mehrere Formen hat, kann mehrere Kuchen gleichzeitig backen. Sonst empfiehlt es sich, die Teige nacheinander anzurühren und nacheinander zu backen, dazwischen die Form grob reinigen.
 - Für diese Torte habe ich 4 Teige gebraucht.... Die braucht Ihr
 - Für die Vanillecreme
 - 600 ml Schlagsahne
 - 3 Pck. Sahnesteif
 - 5 Pck. Vanillin-Zucker
 - 500 g Schmand
 - 1 Vanilleschote
 - 1 EL Vanille Aroma
 - 1. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin Zucker steif schlagen.
 - 2. Schmand mit dem restlichen Vanillin Zucker verrühren. Vanillearoma und Schote (das Mark) hinzufügen. Sahne locker unterheben (nicht quirlen!)

Für die Orangencreme:

- 200 g Schmand
- 225 g weiße Schokolade geschmolzen
- ½ TL natürliches Orangenaroma z. B. Ostmann
- 1 EL frisch abgeriebene Orangenschale
- 2 Tüten Oranagezucker
- 400 ml schlagsahne
- sahnesteif
- 2 EL Orangenlikör (wer keinen Alkohol mag, nimmt 2 EL Orangensaft)

Instructions

1. Schmand cremig rühren

2. Geschmolzene weiße Schokolade, Orangenaroma und Orangenschale dazugeben und gut verrühren.
3. Orangezucker und Likör dazugeben
4. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Unter die Orangenmasse heben..

Dann beginnt die eigentliche Arbeit!

Zeichnet euch am PC Kreise mit 20, 16, 12, 8 und 4 cm Durchmesser und schneidet die aus.

Jetzt nehmt Ihr den ersten Teig und schneidet ihn waagerecht in der Mitte durch. Das ist der Boden und der Deckel. Jetzt solltet ihr die anderen 3 Teige so waagerecht schneiden, dass ihr jeweils 2 cm hohe scheiben habt. Nun legt ihr nacheinander die papierkreise auf und schneidet mit einem scharfen messer die ringe aus. Es müssen 5 ringe und ein mittelkreis sein.

Jetzt legt den boden in eine springform. Dann die 3 äußeren ränder übereinander auch in die springform. Nun arbeitet ihr von unten nach oben: immer 2 Kuchenringe legen, die beiden lücken mit creme füllen. Nächste schicht da, wo creme ist, einen kuchenring auflegen, und die lücken mit creme füllen. Und das noch ein drittes mal. Dann den deckel auflegen und alles eine stunde in die kühlung.

Bei mit hat es sich so ergeben, dass ich 3 weisse felder mit orangencreme und 3 weisse felder mit vanillecreme gefüllt habe. (wollte ihr einen andere Mischung, halt mehr oder weniger creme machen)

Nach einer Stunde in der Kühlung (gerne auch länger) kann der kuchen aus der springform und mit dem rest vanillecreme eingedeckt werden. Nun 2 weitere stunden in die kühlung.

Und dann : Guten Appetit !!