**z**

**Orangentarte**

**Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann**

Tarte-Form 20 cm Ø

**Mürbeteig**

Zutaten:
190 g Mehl
80 g Butter
50 g Puderzucker
1 Ei
1 Messerspitze Salz

Zubereitung:

Den Teig kneten und in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen. Sechs Millimeter stark ausrollen, in die Form legen und einen Rand von circa 1,5 Zentimetern Höhe legen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 200 Grad „blindbacken“ (trockene Erbsen einfüllen und mitbacken, damit der Teig keine Blasen wirft). Die Erbsen entfernen und den Boden nochmals 10 bis 15 Minuten backen.

**Orangenscheiben**

Zutaten: 6 Orangen (Sorte: Navel)
300 g Zucker
150 g Wasser

Zubereitung:

Die Orangen schälen und mit einem Sägemesser in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Den Zucker mit dem Wasser erhitzen, die Orangenscheiben hineinlegen, zudecken und langsam auskühlen lassen.

**Orangencreme**

Zutaten:
240 g Zucker
90 g Wasser
15 g Glukose (Traubenzucker)
135 g Butter
Saft von 2 Orangen
Schale von 2 Orangen
Saft von 2 Zitronen
4 Stück Blattgelatine (höchstens)

Zubereitung

Zucker, Wasser und Glukose auf 112 Grad kochen. Butter einrühren, Orangenschale, -saft und Zitronensaft zugeben und alles aufkochen. Zum Schluss die eingeweichte Blattgelatine einrühren. Kalt stellen. Am besten einen Tag vorher die Creme herstellen.

**Fertigstellung**

Den ausgekühlten Boden vorsichtig aus der Form nehmen, dünn mit flüssiger Schokolade bestreichen und hart werden lassen. Die Orangencreme glatt rühren und eine dünne Schicht darauf verteilen. Die Torte gut durchkühlen. Die kalten Orangenscheiben aus dem Sirup nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Oberfläche der Torte üppig damit belegen.