

Weihnachten ist nicht mehr weit-

Jetzt beginnt die stille Zeit!

Nur-bevor Ruhe kehrt hier ein, muss noch schnell alles erledigt sein!

Im Advent den Frieden wir genießen, lasst uns ihn nicht verdrießen.

Nur noch rasch Geschenke kaufen und von Termin zu Termin laufen.

Weihnachtsputz und Dekorieren-nur jetzt die Nerven nicht verlieren. Bald wird alles erledigt sein

und dann kehrt auch die Ruhe ein! Denn es ist ja unser Wille-der Advent- die Zeit der Stille.

Wo Vorfreude und Frieden man genießt-wenn erst alles fertig ist!

Weihnachten, endlich, das klappt doch einwandfrei!

Nur die „stille Zeit“ die ist vorbei.

Genießt die stille Zeit bei einem leckeren Stück Schokoladen-Orangen –Torte

Ein besinnliches Adventswochenende

Ihre Hauswirtschaftsleitung Hoffmannhaus

Ingrid Giering

Schokoladen-Orangen-Torte

Biskuitteig:

1 Packung *Dr. Oetker Grundmischung Biskuitteig*
4 Eier (Größe M)
30 ml (3 EL) Wasser
20 g gesiebt Kakaopulver
1 Msp. Zimtpulver
50 g zerlassene, abgekühlte Margarine

Füllung:

6-7 Orangen
1 Packung *Dr. Oetker Tortencreme Mousse au Chocolat*
400 g gekühlte Schlagsahne
1 Päckchen *Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht*

Außerdem:

25 g aufgelöste Zartbitter-Kuvertüre
200 g Schlagsahne
einige Orangenfilets

Biskuitteig: Grundmischung in eine Rührschüssel geben, Eier und abgemessenes Wasser zufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Kakao, Zimt und Margarine unterrühren. Masse in Springform (Ø 26 cm, nur Boden gefettet, mit Backpapier belegt) glatt streichen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt).

Heißluft: etwa 150°C (vorgeheizt).

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt).

Backzeit: etwa 40 Minuten.

Springformrand lösen, Boden auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden.

Füllung: 4 von den Orangen schälen, filetieren, Saft dabei auffangen. Übrige Orangen auspressen, 200 ml Saft abmessen. Tortencreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit** Sahne, Saft und Finesse Orangenfrucht aufschlagen. 1/3 der Creme auf unteren Boden streichen. Mittleren Boden auflegen, mit Orangenfilets bis 1 cm zum Rand belegen, die Hälfte der übrigen Creme aufstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, mit restlicher Creme bestreichen. Mit feuchtem Teelöffel von der Mitte zum Rand leichte Bögen in die Creme ziehen, mit Kuvertüre besprenkeln. Torte umsetzen. Sahne steif schlagen mit Spritzbeutel (Lochtülle) an den unteren Rand und auf die Oberseite Tufts spritzen. Orangenfilets und nach Wunsch weiße und dunkle Schokolocken auflegen und die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

TIPP: Torte ohne Garnierung 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.