



Orangentarte mit Weinschaumsoße

Man nehme für 8-12 Portionen:

200 g Mehl	
60 g Puderzucker	
1 Prise Salz	
120 g Butter	in kleine Stücke schneiden und kaltstellen
4 Eier	2 davon trennen und beiseitestellen
1 Vanilleschote	aufschneiden und das Mark herauskratzen
6 Bio-Orangen	Schale abreiben, filetieren, 50 ml Saft auffangen, Filets abtropfen lassen
100 g Marzipanrohmasse	
40 g Pinienkerne	in einer trockenen Pfanne angeröstet
4 cl Orangenlikör	
100 g Orangenmarmelade	mit dem Orangenlikör verrühren
2 EL Zucker	
70 ml Weißwein	
Außerdem:	Backofen auf 160° Umluft vorheizen

- Mehl, Puderzucker, Salz, 1 Ei, Vanillemark und zum Schluss die Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers in 3-4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
- Den Teig ausrollen, mithilfe des Bodens der Tarteform (Durchmesser 26 cm) einen Kreis ausschneiden und den Boden damit belegen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und daraus den Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und 20 Minuten backen.
- Inzwischen die 2 Eiweiße steif schlagen. In einem geeigneten Gefäß die Marzipanrohmasse und den Orangenabrieb mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten und diese unter den Eischnee heben. Wenn der Teig fertig gebacken ist, die Form aus dem Ofen nehmen, mit der Marzipanmasse bestreichen und weitere 10 Minuten backen. Den Kuchen danach auskühlen lassen. Mit den Orangenfilets belegen, mit der Marmelade beträufeln und mit den Pinienkernen bestreuen.
- Das restliche Ei, die 2 Eigelbe, den Zucker den Orangensaft und den Wein mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. Die Weinschaumsoße zur Tarte servieren.