



Sizilianische Blutorange und Zimt-Caprese-Torte

Categoria: Desserts **Tempo di preparazione:** 1 h **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 8

Menge für eine 16 – 18 cm Dose

- 120 g Mandelmehl
- 70 g Puderzucker + mehr zum Bestäuben der Oberfläche.
- 60ml Pflanzenöl
- 100 g weiße Schokolade
- 3 Eier
- 30 g Kartoffelstärke
- Schale von 2 sizilianischen Blutorangen
- 40 g kandierte Orangenschalen
- 10 g Backpulver
- eine Prise Salz
- 10 g gemahlener Zimt

Zum Garnieren (nach Wunsch):

kandierte Orangen, Zimtstangen, Mandelblättchen oder Minze

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Diese köstliche Variante eines Caprese-Kuchens macht das Beste aus der Blutorangensaison – und sie ist ein Genuss für Gäste, die zu den Feiertagen zu Besuch kommen.

Reicht für: **8**

Zubereitungszeit: **1 h**

Kochzeit: **40 Minuten**

Methode

Die Eier mit dem Zucker in einem Mixer oder mit einem Schwingbesen schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel das Mandelmehl, die Orangenschale (mit einer feinen Reibe oder einem Zestenreißer abgerieben und möglichst ohne das bittere weiße Mark), die Kartoffelstärke, das gesiebte Backpulver, das Öl, die fein gehackte weiße Schokolade (erweicht), das Salz und den Zimt mit einem Teigschaber verrühren. Die Masse wird sehr dick und steif sein. Die verquirlten Eier und den Zucker dazugeben und von unten nach oben unterrühren. Den fein gehackten Orangenkandis dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss den Teig sehr vorsichtig in die eingefettete und bemehlte Form gießen. Die ersten 5 Minuten bei 200 °C backen, dann die Temperatur auf 165 °C reduzieren und ca. 30 Minuten backen, bis ein Zahnstocher feucht, aber nicht nass ist. Nach 30 Minuten prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn der Kuchen während des Backens etwas Farbe annimmt, ist das kein Problem, aber decken Sie ihn mit Alufolie ab, damit er nicht zu stark bräunt. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Schluss den Kuchen auf eine Servierplatte stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Den Caprese-Kuchen bei Zimmertemperatur aufbewahren. Er hält sich sogar 4-5 Tage!

Nach Belieben mit kandierten Orangen, Zimtstangen, Mandelsplittern und Minze garnieren.

P.S. Die restlichen Orangen können zu Gelee oder Marmelade verarbeitet werden. Keine Verschwendung in der Küche!



