Orangen Soft Kekse

Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Rezept reicht für 20 Kekse bei einem Durchmesser von 4cm:
Zutaten:
250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine (9g) oder 5 Blätter
5 EL Zucker (wovon ein Teil in den Orangesaft kommt)
1 Ei
25 g Mehl
1/2 TL Orangepulver (optional)
180 g Kuvertüre (Zartbitterschokolade)
Backtrennspray oder Fett für die Form
evtl noch etwas Orangenmarmelade zum Bestreichen unter den Fruchtscheiben.
Zubereitung:
(28cm) Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Ich habe keine in der Größe und habe deshalb eine Plastik Tortenform genommen. Für die Böden ein Muffinblech, oder ein anderes mit den kleinen Kreisen nehmen. Man sollte darauf achten, dass man die passende Form hat um danach das Orangengelee ausstechen zu können. Soll ja nicht überlappen.
Ich habe ein Kuchenblech für Pop up Kuchen genommen und die haben für mich die ideale Größe gehabt. Als Ausstecher habe ich mich dann für eine Spritzsacktülle entschieden. Das Blech habe ich mit Trennspray ausgesprüht. Sonst gut einfetten, das sich die kleinen Kuchen gut lösen. Bei mir hat das perfekt geklappt.
Zuerst mit der Orangenfülle starten. Dafür die Hälfte des Safts mit 3 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und die

andere Hälfte mit der Pulvergelatine vermischen und 5 Min quellen lassen.
Den Saft im Topf auf mittlere Hitze erwärmen und dann den anderen Teil des Saftes mit der Gelatine einrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht kochen. Die Mischung jetzt in die Form mit der Frischhaltefolie füllen und ca 2h kalt stellen. Bei den aktuellen Temperaturen geht das am Balkon viel schneller 🙂
Das Ei mit 2 EL Zucker hell schaumig schlagen (auch 5min mindestens) und den Backofen auf 180C Heißluft vorheizen.
Das Mehl sieben und in die Ei Zuckermischung unterheben. Mit einem EL je einen halben EL voll Teig in die kleinen Formen gefüllt. Also nicht voll füllen. Die Böden ca 7min backen. Ich backe eher auf Sicht und nicht auf Zeit, da sowieso jeder Ofen anders bäckt. Die Kuchenteile in der Form komplett auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit war jetzt bei mir die Gelatine schon fest und ich habe mit der großen Öffnung der Tülle die Orangenfülle ausgestochen. Die Kuchen aus dem Blech lösen. Was bei mir ganz von alleine ging. Wer nicht will lässt diesen Teil jetzt aus. Ich hatte noch aus dem Vorjahr eine selbstgemachte Orangenmarmelade und habe jedes Kuchenteil mit einem Pinsel mit Marmelade bestrichen und einen ausgestochenen Orangentaler drauf gelegt. So oft gemacht bis alle 20 fertig belegt waren. Bei größeren Keksen/Muffinformen wird sicher nicht so viel Orangengelee über bleiben. Ich habe nur die Hälfte gebraucht, finde aber die Stärke dick genug.
Die Kuvertüre mit etwas Öl schmelzen und jeden Taler mit einem Löffel Kuvertüre überziehen bzw. etwas verstreichen. Mit einer Gabel dann von der einen Seite das Muster durch aufdrücken in die Schokolade ziehen. Um 90C drehen und nochmals die Gabel eindrücken. Hat nur so halbwegs geklappt. Auf alle Fälle nicht zu lange warten und ich überlege die nächsten ohne Muster zu machen. 🙂
Wenn die Schokolade fest geworden ist, sind die Kekse fertig und können angerichtet werden und einfach genießen. 🙂 Wobei ich sie am nächsten Tag noch softer finde und natürlich viel besser als die gekauften.

Gelatine

Das ganze kann natürlich auch als Kuchen hergestellt werden oder als Riesen Soft Keks
Rezept:
Für die Fülle:
250ml frisch gepressten Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine oder 5 Blätter (9g)
2 EL Zucker
1 TL Orangenpulver (optional) man kann auch 4g frischen Schalenabrieb nehmen
Für den Teig:
4 Eier
1 Prise Salz
80g Zucker
60g Mehl
Für die Glasur:
200g Zartbitterkuvertüre (Callebeaut Drops)
1-2 EL Öl
evtl etwas Orangenmarmelade zu bestreichen.
Zubereitung:
auch hier habe ich zuerst die Orangenfülle gemacht. Könnte man bei der Torte mit Tortenring direkt auf dem ausgekühlten Biskuit machen. Da ich die Kekse vorher gemacht hatte, hatte ich schon Routine damit und ich muss den Biskuit nicht in die Kälte stellen. Diesmal habe ich Blattgelatine genommen und die in kalten Wasser eingeweicht. Den Orangensaft mit Zucker in einen Topf gegeben und nachher auf mittlerer Hitze erwärmt.
Während man die Eier mit Zucker, Salz und Orangenpulver mit Ballonbesen hell schaumig aufschlägt – ca 10min. habe ich die

eine Tortenform (Quiche/Tartform am Boden mit einem Backpapier ausgelegt. Parallel dazu die Plastik Kuchenform mit Frischhaltefolie. Die Kombi hatte die beste Größe. Wer eine 28cm Springform hat macht es darin. Da muss man die Orangenfülle evtl schon früher machen, dass man die dann zum Backen nehmen kann. 🙂
Die gequollene Gelatine in die erwärmte Saft Zuckermischung geben und auflösen. Dann in die Form mit der Folie füllen und kalt stellen. Dauert im Kühlschrank ca 1-2 Stunden. Am Balkon ging das bei aktuellen Temperaturen ruck zuck.
Jetzt kann man das Mehl sieben und unterheben. Entweder mit Handschneebesen, Spatel oder Unterhebelement. In die Form mit Backpapier füllen und bei 180C ca 20Minuten backen. Ich backe auf Sicht und Stäbchenprobe. Nach dem Backen das Biskuit in der Form auskühlen lassen. Bei der Springform kann man evtl den Rand lösen. In meiner Form ging das nicht, hat aber bestens fuktioniert.
Wenn der Boden komplett ausgekühlt ist, evtl den Rand mit einem Silikonmesser lösen und mittels Tortenheber stürzen. Auf die Unterseite lege ich dann einen runde Tortenplatte und drehe die Oberseite wieder nach oben.
Auch hier habe ich den ganzen Boden mit Orangenmarmelade bestrichen und dann die Orangenfülle, die jetzt eine Platte ist auf das Biskuit gestürzt. Die Fülle hatte ich mit der Folie auf ein dünnes Schneidbrett gelegt um es besser stürzen zu können. Wer sich dabei nicht ganz sicher fühlt nimmt mit der einen Hand die Orangenplatte auf dem Schneidbrett (links) und rechts den Tortenboden den ich bereits auf der Tortenplatte hatte mit der anderen Hand. Dann klappe ich gleichzeitig beide Teile nach oben und ca in der Mitte treffen sich die Teile. Bei Marmelade Untergrund kann man die Orangeplatte auch noch etwas verschieben, falls es notwendig ist.
Die Kuvertüre schmelzen und über die Torte gießen und verstreichen bis zum Rand. Bei mir wurde es recht schnell fest, da die Fruchtplatte noch kalt war. Wenn die Glasur fest ist, kann man sie anschneiden. Ich finde wie bei den Keksen, dass sie 1 Tag später noch besser, noch softer schmeckt 🙂
Die Schokolade bricht beim schneiden, daher arbeite ich noch an der Glasur. Sonst heißes Messer nehmen.
Schmecken lassen!