

Bienen Torte

10 - 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ● ● ● bis zu 240 Min.



1 Vorbereiten:

Springform (Ø 20 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Thermometer, Tortenplatte, Palette, Teigkarte und Nudelholz bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitteig:

Mandeln, Epifin, Kakaopulver und Backpulver vermengen. Eigelb mit einem Drittel des Zuckers, Aroma und Wasser schaumig rühren. Eiweiss mit dem restlichen Zucker, Vanille Zucker und Salz steif schlagen und nach und nach in die Eigelbmasse unterheben. Die Mandelmischung in mehreren Teilen in die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Die Masse in die Form geben und glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 35 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Anschliessend vollständig auskühlen lassen.

Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eiweiss
4 Eigelb
130 g Zucker
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma
Bitter-Mandel
3 EL Wasser, heiss
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
75 g Mandeln, gemahlen
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 EL Kakaopulver
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Buttercrème:

4 Eier (Zimmertemperatur)
150 g Zucker
1 Prise Salz
375 g Butter, weich
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
75 g Honig

Crème zum Einstreichen:

250 g Butter
250 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt

Dekoration:

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau) gelb
Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
orange

3 Buttercrème:

Eier, Zucker und Salz in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen bis 85 °C erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes so lange kalt rühren bis sie wieder bei ca. 25 °C ist. Das kann bis zu 20 Minuten dauern.

Butter weiss-cremig schlagen, was ca. 5 Minuten dauert. Die Eiermasse nun nach und nach in die Butter rühren und Vanille Extrakt und Honig hinzufügen.

Springformrand lösen und Backpapier entfernen. Den Boden zweimal durchschneiden, sodass man insgesamt drei Böden erhält. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Böden mit der Buttercrème schichten, dazu die Hälfte der Crème auf den untersten Boden streichen. Nun einen zweiten Boden auflegen und mit dem zweiten Teil der Crème bestreichen, den letzten Boden auflegen und die Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen.

4 Crème zum Einstreichen:

Butter, Puderzucker, Salz und Vanille Extrakt mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes verrühren, bis eine weisslich-schaumige Masse entsteht, das kann einige Minuten dauern. Torte einstreichen, sodass keine Böden mehr zu sehen sind und erneut kurz kaltstellen.

5 Dekoration:

Für die Waben an der Torte Fondant nach Belieben kräftig in gelb und orange einfärben und auf 2 mm Dicke ausrollen. Mithilfe der Schablonen Sechsecke ausschneiden und an die Seite der Torte wabenförmig ankleben. Die gebastelten Bienen einstecken und die Torte servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Falls man keine gemahlene Mandeln zur Hand hat, kann man die gleiche Menge an ganzen Mandeln nehmen und diese in einem Mixer zerkleinern.
- Hat man für die Buttercrème kein Thermometer, kann man einen Kochlöffel in die Eiermasse tauchen und darauf pusten. Bildet sich eine Rosenform, ist die Masse bei ca. 80 °C.