

Schoko-Honig-Biene

14 Stücke



aufwändig

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

6 Eier
240 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
180 g Mehl

Füllung:

100 g Toblerone® dunkel
1 dl Rahm
250 g Butter, weich
1 EL Honig

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Rainbow
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Glamour
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)
10 Stk. Mandeln

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und Blumenausstecher bereitstellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen und mit dem Mixer ca. 10 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse sich verdreifacht hat. Mehl vorsichtig daruntermischen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30–40 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 - 40 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.

Dem Biskuit einen möglichst dünnen Deckel abschneiden, um eine ebenmässige Oberfläche zu erhalten. Dann zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Rahm aufkochen und über die Schokolade giessen, kurz warten und dann mit dem Schwingbesen gut verrühren. Butter und Honig mit dem Mixer schaumig schlagen. Nach und nach Schokoladenrahm daruntermischen, bis alles schön geschmeidig ist. Den ersten Tortenboden auf eine Platte setzen und mit Crème bestreichen. Dann das zweite Biskuit darauflegen, wieder mit Crème bestreichen und den letzten Boden darauflegen. Mit der übrigen Crème die ganze Torte sehr dünn bestreichen. **Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.**

4 Dekoration:

Etwas Fondant dünn ausrollen und mit dem Blumenausstecher ausstechen. Etwas Fondant gelb einfärben und 5 ovale Rollen formen (für die Bienen). Den Rest mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und auf einem Plastik ausrollen (ca. 2–3 mm). Die Torte damit überziehen. Die Bienen mit Schokoladen-Zuckerschrift zeichnen und je eine Mandel als Flügel befestigen. Bei den Blumen mit gelber Lebensmittelschrift die Punkte zeichnen. Alles mit Zuckerschrift auf der Torte befestigen.