

Himbeer-Bienenstich Torte

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Germteig:

300 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
150 ml Milch
50 g weiche Butter

Mandelstich:

50 g Butter
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 KL Honig
50 ml flüssiges Schlagobers
100 g Mandelblättchen

Himbeer-Creme:

500 g passierte Himbeeren
150 g Joghurt
100 g Zucker
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
350 g geschlagenes Schlagobers

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und gut mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links nach rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 5 Min. rasten lassen. Den Teig rund (26 cm Ø) ausrollen, in eine befettete Springform (26 cm Ø) geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3 Mandelstich:

Für den Mandelstich Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Honig und Schlagobers aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und Mandelblättchen unterrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen und ca. 10 Min. stehen lassen.

- 4 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Tortenboden aus der Springform lösen und erkalten lassen.

- 5 Den erkalten Boden 2-mal waagrecht durchschneiden. Den Mandelboden in 14 Tortenstücke schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen, dabei 1 cm Rand frei lassen.

6 Himbeer-Creme:

Das Himbeermark in eine Schüssel geben und mit Joghurt und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit 1 EL der Himbeer-Joghurt-Masse verrühren. Das Gelatine-Gemisch in die übrige Masse einrühren und bei beginnender Gelierung das Obers unterheben.

- 7 Ca. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) geben und kalt stellen. Die Hälfte der übrigen Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Den zweiten Boden darauflegen und die übrige Creme darauf glatt streichen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

8 Verzieren:

Den Tortenring entfernen und die Torte in 14 Stücke einteilen. Mit dem Spritzbeutel 14 Tupfer auf die Torte spritzen. Die Mandelboden-Stücke fächerartig auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das Rezept können auch tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden.