



Einfache Honigtorte mit Saurer-Sahne-Creme

Description

ZUTATEN

Für den Teig:

150 g Honig

1 TL Natron

3 St. Eier

100 g Zucker

210 g Mehl

Prise Salz

Für die Creme:

600 g Saure Sahne

Zucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Honig in einer beschichteten Pfanne mit Natron vermischen und unter st ndigem R hren zum Kochen bringen. Dabei wird der Honig heller und schäumt etwas. So lange r hren bis sich der Schaum auflöst und der Honig karamellisiert (er wird deutlich dunkler).

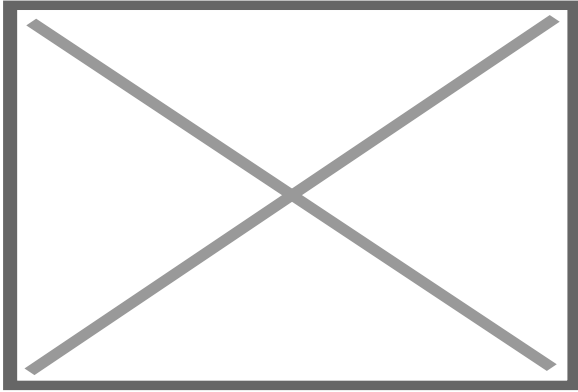
Eier mit Zucker schaumig r hren und den karamellisierten Honig dazugeben (falls der Honig fest ist, nochmal vorsichtig erwärmen). Anschließend eine Prise Salz und das gesiebte Mehl unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (ca. 20 cm Durchmesser) geben und ca. 30 Minuten backen und die Stäbchenprobe machen. Den gebackenen Teig anschließend gut auskühlen lassen.

Die Oberseite der ausgekühlten Torte abschneiden und zerbröseln. Die restliche Torte noch zweimal auseinanderschneiden und mit nach Geschmack ges ter saurer Sahne f llen.

Alles aufeinander schichten, mit saurer Sahne bestreichen und mit den Torten-Krümeln bestreuen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 28, 2022

Author

jeanny

default watermark