

SOMMERLICHE BIENENTORTE / BUTTERMILCH-STRACCIATELLA-TORTE MIT APRIKOSEN



In dieser Torte steckt der Sommer! Die Buttermilch-Stracciatella Torte ist gefüllt mit fruchtigen Aprikosenstücken und dekoriert mit Aprikosen-Bienen.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl bei niedriger Stufe kurz ein und hebe dann das Mehl mit Backpulver, dem Zitronenschalenabrieb und den gemahlene Mandeln ein. Fülle den Teig in einen 26 cm Backring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Lass ihn danach komplett erkalten – am besten mit einem Geschirrtuch abgedeckt über Nacht. Stelle ihn vor dem Schneiden abgedeckt und gut eingepackt für 2 Stunden kühl. Schneide ihn 2 Mal waagrecht durch.

ZUBEREITUNG ZITRONEN-STRACCIATELLA-CREME

Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen. Es werden mindestens 100 ml benötigt. Den Rest mit 100 ml Wasser vermischen. Agaragar zufügen und aufkochen lassen. Mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach lauwarm abkühlen lassen.

Sahne mit 6 TL Sanapart steif schlagen und kühl stellen.

12 Aprikosen für die Dekoration zur Seite stellen. Würfle 6 Aprikosen fein.

Die Agaragarmischung verrühren. Den Quark zufügen und gut rühren. Puderzucker, Vanilleextrakt und restliches Sanapart zufügen und gut verrühren. Sahne und anschließend die Schokoladenblättchen und gewürfelte Aprikosen unterheben.

TORTE FERTIGSTELLEN

Stelle den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte und lege einen Backring außenherum. Streiche 1/3 der Creme glatt auf den Boden. Lege den zweiten Boden auf, bestreibe ihn mit dem zweiten Drittel der Creme, lege den letzten Boden auf und bestreibe ihn mit der restlichen Creme. Decke die Torte ab und stell sie kurz in den Kühlschrank.

Püriere die Aprikosen mit dem Orangensaft und koche sie gemeinsam mit dem Agaragar auf und lass sie 2 Minuten sprudelnd kochen. Zieh die Glasur vom Herd herunter, fülle sie um, rühre die Schokolade ein und lass die Glasur lauwarm abkühlen.

TEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 400 g Mehl
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Backpulver
- 1 Zitrone (Abrieb, unbehandelt)

ZITRONEN-STRACCIATELLA-CREME:

- 3 Zitronen (unbehandelt)
- 1 Agar Agar
- 100 ml Wasser
- 600 ml Sahne
- 10 TL San-apart
- ½ TL Vanilleextrakt
- 80 g Puderzucker
- 500 g Quark
- 100 g Raspelschokolade
- 2 Aprikosen (Dose)

FRUCHTGLASUR:

- 150 ml Orangensaft
- 100 g Aprikosen (Dose)
-



SOMMERLICHE BIENENTORTE / BUTTERMILCH-STRACCIATELLA-TORTE MIT APRIKOSEN

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank heraus, gieße die Fruchtglasur vorsichtig auf die Torte, verteile sie und stell die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Tupfe die Aprikosen trocken. Forme aus der Modellerschokolade oder dem Fondant kleine, runde Köpfe. Klebe die Zuckeraugen mit essbarem Kleber oder Kuvertüre an. Schmilz die Kuvertüre, fülle sie in einen Gefrierbeutel und male damit Bienenstreifen auf die Aprikosen. Schneide zwei kleine Schnitze in den Bienenkörper und stecke die Mandelblättchen als Flügel hinein.

Entferne den Backring und setze die Bienen kurz vor dem Verzehr auf die Torte.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- 10 g** Agar Agar
- 20 g** weiße Schokolade

DEKORATION:

- 6** Aprikosen (Dose)
- Zuckerdakor (Augen)
- Mandeln (gehobelt)
- 60 g** Schokoladenfondant
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- Lebensmittelkleber