Nah&Frisch

Annemarie Zant | Professional

Honigtorte

Griaß di Rezepte | Geburtstag | Sommer | Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Den Honig in einem etwas höheren Topf erhitzen, Natron zugeben und aufkochen lassen (schäumt sehr stark, deshalb der hohe Topf). Honignatron in die Eiermasse rühren, vorsichtig das Mehl unterrühren, bis ein fester Teig entsteht.

Den Teig zu 8 Kugeln formen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach der Ruhezeit jede Kugel mit Mehl tellergroß auswellen (kann ruhig auch etwas größer werden, Genauigkeit ist nicht wichtig). Bei 200 °C backen, bis der Boden zu bräunen beginnt (4–5 Minuten). Nach dem Backen sofort einen Teller auflegen und die überstehenden Ränder abschneiden und aufheben. Mit jeder Teigkugel so verfahren.

Böden auskühlen lassen. Für die Fülle Schlagobers mit Sahnesteif fest schlagen und mit Staubzucker und Vanillezucker mischen. Die Abschnitte vom Teig zerbröseln (werden nachher auf die Torte gestreut).

Teig und Füllung abwechselnd schichten, die übrige Füllung auf die Seiten streichen. Die restlichen Teigbrösel auf der Torte verteilen und mindestens 12 Stunden (über Nacht) durchziehen lassen.

ZUTATEN

- 3 Eiweiße (sehr steif schlagen)
- 100 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 400 g Mehl
- 3 EL Honig
- 1 TL Natron
- FÜR DIE FÜLLE:
- 3 Becher Schlagobers
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 1 Pkg. Vanillezucker