

Feige(n) Flockentorte

etwa 8 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Bourbon-Vanille-Aroma



Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
50 g Hagelzucker
50 g weiße Schokolade

Füllung:

150 g weiße Schokolade
500 g Schlagsahne
350 g frische Feigen
1 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Bourbon-Vanille-Aroma

1. Vorbereiten: Für die Füllung **am Vortag** die Schokolade in grobe Stücke teilen. Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen und darin unter Rühren die Schokolade schmelzen. Schokoladen-Sahne in eine Rührschüssel füllen und diese **über Nacht** in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag Backblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt.

3. Backin und Finesse erst unter den kalten Teig rühren. Teig in 5 Portionen teilen und jeweils auf einem Backblech zu einem Kreis (Ø 20 cm) gleichmäßig ausstreichen. Jeden Boden mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Backblech in den Backofen schieben und die Böden nacheinander backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Böden nach dem Backen sofort vom Blech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Inzwischen die Schokolade grob zerteilen und im Wasserbad bei

schwacher Hitze schmelzen. 3 der Böden auf der Unterseite mit Schokolade bestreichen, fest werden lassen.

5. Füllung: Feigen waschen, vierteln oder achteln, von der Schale lösen. Die kalt gestellte Schokoladen-Sahne mit Zucker und Sahnesteif kurz aufschlagen. Sahne steif schlagen und Finesse unterrühren. Sahnecreme und Feigen auf 4 Böden verteilen, mit dem letzten Boden bedecken.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 36 g, Kh: 43 g, kJ: 2.215, kcal: 529

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.