

Torte St. Honoré

Ein Klassiker aus Frankreich mit einer Note aus Vanille und Sahne

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

120 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
60 g weiche Butter oder Margarine
1 Eigelb (Größe M)

Brandteig:

125 ml Wasser
60 g Butter oder Margarine
1 Msp. Salz
1 Msp. Zucker
100 g Weizenmehl
1 Eiweiß (Größe M)
etwa 3 Eier (Größe M)

Glasur:

100 g Zucker
etwa 3 EL Wasser

Vanillecreme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
500 ml Milch
40 g Zucker
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 13 Min.



- 4 Springformrand entfernen. Gebäck nur vom Springformrand lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

5 Brandteig:

Wasser mit Fett, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben.

Eiweiß und 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 dem Knethaken hängen bleibt.

- 6 Teig in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Sterntülle füllen. 3 Kreise (Ø jeweils 24, 15 und 10 cm) andeuten und Teigkreise spritzen. Aus dem übrigen Teig kleine Tuffs auf das Backblech spritzen. Dann backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7 Glasur:

Brandteigringe auf den Knetteigboden legen, mit dem großen, äußeren Ring beginnend. Zucker mit 2-3 EL Wasser in einem Topf auflösen, aufkochen und unter Rühren leicht bräunen (karamellisieren). Den äußeren Brandteigring und die kleinen Windbeutel damit überziehen. Windbeutel sofort auf den bestrichenen Brandteigring legen.

8 Vanillecreme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puddingpulver mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter Rühren im heißen Pudding auflösen und in eine Rührschüssel geben. Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

- 9 Sahne mit Vanille-Zucker steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle füllen. Zunächst die Zwischenräume der Ringe damit ausfüllen, übrige Creme in die Mitte spritzen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

