

Rezept

Buttercremetorte Bienenstich

Ein Rezept von Buttercremetorte Bienenstich, am 07.02.2025

Zutaten

Für die Deko:

700 g weißer Fondant	150 g gelber Fondant
75 g schwarzer Fondant	schwarzer Lebensmittelstift
22 Mandelblättchen	Lebensmittelkleber
50 g Vollmilchschokolade	

Für den Teig:

2 Bio-Orangen	150 g weiche Butter
1 Prise Salz	350 g Zucker
6 Eier (L)	250 g Mehl
1 Pck. Backpulver	300 g gemahlene Haselnüsse

Für die Frischkäsecreme:

300 g Doppelrahmfrischkäse	150 g griechischer Joghurt
50 g Honig	

Für die Buttercreme:

500 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
gelbe Lebensmittelfarbe	1 kg Puderzucker

Außerdem:

Cake Drum (20 cm Ø)	2 Springformen (15 cm Ø)
Butter für die Form	halbkugelförmige Metallschüssel (15 cm Ø)
Butter für die Schüssel	Mehl für die Schüssel
Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø)	Drehteller
Spritztüte	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 36 g F, 6 g EW, 70 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko das Cake Drum mit 600 g weißem Fondant eindecken. Den gelben Fondant weich kneten, ausrollen und zwölf sechseckige Waben ausschneiden. Aus dem Rest elf kleine Ovale für die Bienenkörper formen. Den schwarzen Fondant weich kneten und in dünne, ca. 10 cm lange Stränge rollen. Die Bienenkörper mit den Strängen umwickeln, sodass sie geringelt sind. Jeweils zwei Augen mit dem Lebensmittelstift aufmalen und je 2 Mandelblättchen als Flügel mit Kleber an den Körpern befestigen. Alle Fondantteile ca. 24 Std. trocknen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Die Schüssel einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 160 ml Saft auspressen. Butter, Prise Salz und Zucker cremig rühren. Orangenschale und -saft zugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen und die Schüssel verteilen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen. Alle Kuchen begradigen und die Kuchen aus den Springformen waagrecht halbieren.

3. Für die Frischkäsecreme Frischkäse, Joghurt und Honig verrühren. Kühlen. Für die Buttercreme Butter, Vanille und einige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und kühlen.

4. Einen Boden auf das Cake Drum setzen und mit einem Viertel der Frischkäsecreme bestreichen. Den nächsten Boden auflegen und wieder mit einem Viertel der Creme bestreichen. Mit den restlichen Böden wiederholen und zuletzt den halbrunden Boden mit der Wölbung nach oben auflegen. Die Torte rundum dünn mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Die Torte danach auf den Drehteller setzen und rundum von unten nach oben mit Buttercreme einspritzen. Dafür die Tülle am unteren Tortenrand ansetzen die Creme gleichmäßig mit einer Hand aufspritzen und dabei mit der anderen Hand den Teller drehen.

6. Neun Bienen auf der Torte verteilen. Die Fondantwaben auf das Cake Drum kleben und die restlichen Bienen daraufsetzen. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und in die Spritztüte füllen. Ein kleines Loch in die Spitze schneiden und die Flugbahn der Bienen in Punkten auf die Torte zeichnen.