

Rezept

St.-Tropez-Torte

Ein Rezept von St.-Tropez-Torte, am 27.03.2025

Zutaten

275 g Mehl	190 ml Milch
10 g frische Hefe	40 g Puderzucker
Salz	1 Ei (Größe M)
60 g weiche Butter	1/4 l Milch
1 Vanilleschote	1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)	50 g Zucker
25 g Speisestärke	40 g weiche Butter
100 g Sahne	4 EL Orangenblütenwasser (Apotheke)
1 Ei (Größe M)	40 g Hagelzucker
kandierte Orangenscheiben	weiche Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig in einer Schüssel 50 g Mehl mit 40 ml Milch und der Hefe vermengen. Restliches Mehl darüberschütten und alles ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann Puderzucker, 2 Prisen Salz, restliche Milch und das Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Die Butter unterkneten. Den Teig ca. 10 Min. mit den Knethaken durcharbeiten, bis er elastisch ist.
2. Form buttern und dünn mit Mehl ausstäuben. Den Teig mit einem Spatel in die Form geben, mit leicht bemehlten Händen gleichmäßig hineindrücken, mit einem Geschirrtuch abdecken, nochmals ca. 45 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach 30 Min. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Inzwischen für die Creme die Milch mit der längs halbierten Vanilleschote aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Schote entfernen. Ei, Eigelb, Zucker und Stärke verrühren und mit einem Schneebesen unter die Milch rühren. Bei mittlerer Hitze nochmals unter Rühren aufkochen lassen, bis eine dicke Creme entsteht. Von der Herdplatte nehmen, die Butter unterrühren und die Creme abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Orangenblütenwasser unter die Creme ziehen. Diese abgedeckt kalt stellen.
4. Für den Belag das Ei verrühren, den Teig damit bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Den Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 25 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter legen, auskühlen lassen und einmal quer durchschneiden. Die Creme auf den Boden streichen, Deckel auflegen und die Torte mit einigen kandierten Orangenscheiben dekorieren.