

## Rezept

# Weißer Schoko-Honig-Torte

Ein Rezept von Weißer Schoko-Honig-Torte, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> weiße Kuvertüre	<b>200 g</b> Sahne
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>60 g</b> weiße Schokolade
<b>3</b> Eier	<b>230 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>125 ml</b> Milch
<b>140 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>180 ml</b> Öl
<b>1</b> Fläschchen Vanille-Aroma	<b>2 EL</b> weiße Crème de Cacao (Likör, ersatzweise Crème de Cacao)
<b>120 g</b> Honig	<b>30 ml</b> weiße Crème de Cacao (ersatzweise Crème de Cacao)
<b>50 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	<b>2 EL</b> Nuss-Krokant
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Kuvertüre für die Füllung grob hacken. Sahne erhitzen, die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Über Nacht kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Für den Teig die Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Milch schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter die Eimasse rühren, danach Öl und Vanille-Aroma einrühren. Schokolade unter den Teig heben. Eiweiße steif schlagen und unterziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. In der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Auf einem Kuchengitter über Nacht auskühlen lassen – nicht abdecken.
4. Die Schokosahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit 2 EL Likör beträufeln und mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen.
5. Honig und Likör verrühren. Die Torte damit bestreichen. Die Mischung 30 Min. einziehen lassen.

6. Die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels feine Kuvertüre-Tröpfchen auf der ganzen Torte verteilen. Die Torte 2 Std. kühl stellen. Den Tortenrand mit Krokant bestreuen, leicht andrücken.