

Biskuit am Vortag backen!



MEDOVİK HONIGTORTE

Für eine Springform von 24 cm

Backofen auf 180 °C vorheizen. Formenboden mit Backpapier belegen, Ränder buttern und bemehlen.

Für den Kuchen Honig, Zucker und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Salz, Zimt und Muskatnuss begeben. Alles zu einer homogenen Masse köcheln. Eier in einer Schüssel ca. 10 Minuten schaumig dick aufschlagen. Nach und nach die Honigmasse dazurühren. Mehl und Backpulver mischen, portionenweise unter die Ei-Honig-Masse ziehen.

Teig in die vorbereitete Springform füllen. Kuchen in der Ofenmitte ca. 40–50 Minuten backen. Ränder lösen, etwas abkühlen lassen. Kuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Kuchen in 4–5 Kuchenböden schneiden. Auf die einzelnen Kuchenböden einen Teller von etwa 20 cm Durchmesser legen, Rand rundherum abschneiden. Abgeschnittene Teigblätter im Ofen ca. 20 Minuten rösten, auskühlen lassen und zerbröseln. (Tipp: Der Kuchen lässt sich einfacher in Böden schneiden, wenn er über Nacht im Kühlschrank durchkühlen konnte.)

Für die Füllung Rahm sehr steif schlagen. Crème fraîche, Skyr und Vanille unterrühren. Zitrone auspressen, Saft begeben und verrühren. Die Böden mit knapp der Hälfte der Füllung bestreichen und aufeinander-schichten. Mit der restlichen Füllung die Torte rundherum einkleiden. Tortenrand mit den Kuchenteigbröseln bestreuen. Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

TEIG

Butter und Mehl
für die Form

200 g Honig

200 g Zucker

200 g Butter

½ TL Salz

1 TL gemahlener Zimt

1 Msp. geriebene Muskatnuss

4 Eier

425 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

FÜLLUNG

2,5 dl Schlagrahm

400 g Crème fraîche

170 g Skyr

2 TL Vanillepaste

½ Zitrone

