

Bienchen Motivtorte

Ihr Lieben,

in diesem Blogpost schreibe ich euch die Rezepte, die ich für diese doppelstöckige Bienchen Torte verwendet habe.

Die untere Torte ist ein Rüblikuchen, gefüllt mit Frischkäsefrosting und eingestrichen mit der italienischen Meringue Buttercreme. Gebacken habe ich in 2 24cm Backrahmen, meine Torte hatte nach dem Füllen eine Höhe von 10cm.

Beim Eindecken war ich nicht ganz zufrieden, denn bei meiner Technik habe ich doch sehr viel Fondant benötigt. Ich hatte noch einen hautfarbenen Fondant, den ich hierfür idealerweise aufgebraucht habe.



Für den Rüblikuchen benötigt ihr folgende Zutaten:

450g Mehl

75g Speisestärke

3 TL Backpulver

3 TL Natron (kann auch durch Backpulver ersetzt werden)

300g weiche Butter

6 Eier (M)

1 Prise Salz

300g Zucker

Schalenabrieb einer Bio-Zitronen

375g gemahlene Haselnüsse

600g Karottenraspel

Zubereitung:

Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen und sieben. Backformen am Boden mit Backpapier auskleiden und auf 2 Backbleche bereit stellen.

Die weiche und zimmerwarme Butter mit dem Zucker gut 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Eier einzeln und nacheinander zugeben und gut einrühren lassen. Nun kommt der Zitronenschalenabrieb, die Haselnüsse sowie die Karottenraspel dazu und werden ebenso eingerührt. Zu guter letzt kommt das Mehlgemisch dazu und wird nur so kurz wie nötig in den Teig eingearbeitet.

Den Teig gleichmässig auf die beiden Backformen aufteilen, Oberfläche glatt streichen und für 45 bis 50 Minuten in den Backofen schieben. Wenn nach der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt, sind die Kuchen durchgebacken. Am besten in der Form auskühlen lassen und anschließend heraus lösen.



Gefüllt ist die Torte mit einem Frischkäsefrosting. Da dieses nicht fondanttauglich ist, muss es gut nach außen hin zum Fondant isoliert werden. Ich habe dafür (und auch zum Einstreichen) eine Portion der italienischen Meringue Buttercreme *[Rezept hier](#)* zubereitet und verwendet.

Für die Füllung benötigt ihr

400g Vollfett Frischkäse

500ml süße Sahne

9 TL San Apart (alt. 4,5 Päck. Sahnefest)

1 Prise Salz

4 EL Puderzucker

Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone

Zubereitung:

Sahne mit der Hälfte des San Apartes steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel den Frischkäse mit dem Puderzucker, dem Zitronenschalenabrieb und dem restlichen San Apart zwei Minuten glatt rühren und die Sahne in zwei bis drei Portionen unterheben – fertig.

Wie die Torte gefüllt und eingestrichen wird, zeige ich im meinem oben verlinkten Youtube-Video.

Der obere Kuchen, das Bienchen ist ein Rührkuchen mit Honig.

Dafür wird benötigt:

125g weiche Butter

80g Honig

2 Eier (M)

1 Prise Salz

1 TL Vanillearoma (alt. 1 Pck. Vanillezucker)

150g Mehl

10g Backpulver

Zubereitung:

Backofen auf 160° Umluft vorheizen. 2 Halbkugel Edelstahlschüsseln (meine sind von Ikea und haben einen Durchmesser von 12cm) gut ausfetten und mit Mehl bestäuben. Mehl und Backpulver mischen und sieben

Weiche und zimmerwarme Butter mit dem Honig etwa 5 Minuten hellcremig aufschlagen, anschließend folgt das Vanillearoma, die Eier und alles wird gut eingerührt. Zuletzt folgt Mehl, Backpulver und wird so kurz wie nötig eingerührt.

Den Teig auf die beiden Schüsselchen aufteilen, an der Oberfläche etwas glatt streichen und für 35 bis 40 Minuten backen. Auch hier empfehle ich eine Stäbchenprobe.

Nach dem Backen die Kuchen 10 Minuten in den Formen auskühlen lassen und anschließend auf ein Auskühlgitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Ich habe die Erfahrung gemacht, wenn sie komplett in den Edelstahl Schüsselchen auskühlen, bleiben sie meist hängen und gehen beim heraus stürzen kaputt.

Zum Füllen und Einstreichen dieser Kugeltorte habe ich ein halbes Rezept der Zartbitterganache [*Rezept hier*](#) zubereitet und verwendet.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole

Und hier noch die Fotos vom Anschnitt

