Betty Bossi

SAINT-HONORÉ-TORTE (S. 1–2)

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

2 dl Wasser
50 g Butter
2 Prisen Salz
2 EL Zucker
120 g Mehl
2–3 Eier, verklopft

1. **Brühteig:** Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal beigeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst (kleines Bild oben). Pfanne von der Platte nehmen, Eier nach und nach darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfliesst (kleines Bild Mitte). Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben. ⅓ des Teigs spiralenförmig in die vorbereitete Form spritzen (kleines Bild unten).
2. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Tortenboden herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
3. Restlichen Brühteig zu ca. 20 Häufchen von je ca. 2½ cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (grosses Bild). Teigspitzen mit einer nassen Fingerspitze etwas flach drücken.
4. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Ofenküchlein herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Liebeserklärungen

Rezept Betty Bossi
Kuchenduft / 2013
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch

Betty Bossi

SAINT-HONORÉ-TORTE

- **3 dl Milch**
- **½ Vanillestängel,** längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- **40 g Zucker**
- **1½ EL Maizena**
- **2 frische Eier**
- **2 Blatt Gelatine,** ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

---

- **1 EL Orangenlikör** (z. B. Cointreau), nach Belieben
- **2 dl Vollrahm**

- **150 g Zucker**
- **3 EL Wasser**

---

5. Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Creme rühren, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.).
6. Creme glatt rühren, Likör darunterrühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. 8 EL Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 2 mm Ø) geben. Creme in die Ofenküchlein spritzen (kleines Bild oben), restliche Creme auf dem Teigboden verteilen. Ofenküchlein daraufsetzen.
7. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, zwei Gabeln in den Caramel tauchen, über der Torte schnell hin und her bewegen, sodass Caramelfäden entstehen (kleines Bild unten). Wenn der Caramel zu fest wird, wieder leicht erwärmen.

   Tipp: Die Torte schmeckt frisch am besten.

   Stück (⅛): 360 kcal, E 7 g, Kh 42 g, F 18 g

Liebeserklärungen

Rezept Betty Bossi
Kuchenduft / 2013
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch