

Hagenbuttertorte

Zutaten Tortenböden

- 6 Stk. Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 80 g Butter
- 1 Pr. Salz 180 g
- Zutaten Tortenböden
- 6 Stk. Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 80 g Butter
- 1 Pr. Salz 180 g
- Zutaten für die Crème
- 180 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 4 Stk. Eigelb
- 150 ml Schlagrahm
- 4 EL Buttemoscht(Konfi)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.

****Für die Teigböden:**** Auf Backpapierbögen 6 Kreise mit 24 cm Durchmesser aufzeichnen. Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, Zucker, Salz und Vanillezucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl und die zerlassene Butter abwechselnd einrühren. Den Teig mit einer Spachtel ca. 5 mm dick auf die Kreise auftragen. Das Backpapier auf ein Backblech geben und jeweils für 10-12 Minuten goldbraun backen. Anschließend die 6 Stück Teigböden auskühlen lassen.

****Für die Crème:**** In einer Schüssel die Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb dazugeben und den Schlagrahm einrühren. Danach so lange mit einem Mixer die Crème steif schlagen, bis eine feste Masse entsteht.

****Die Torte zusammensetzen:**** die Tortenböden mit der Crème dünn bestreichen. Es folgt der Buttemoscht auf der Crème. Danach einen weiteren Tortenboden draufsetzen. Auch diesen mit Crème und Marmelade bestreichen. So lange fortfahren bis der 6. und letzte Tortenboden draufgesetzt ist. Die Torte mit Crème und einem kleinen Marmeladekreis abschließen. Restliche Crème in einen Dressiersack geben und mit einer Zackentülle den Rand verzieren.