Bienenstich met sinaasappelroom

Ingrediënten

320 g (gram) Bloem
45 g (gram) Witte basterdsuiker
5 g (gram) Dr. Oetker Gist
3 Stuk(s) Ei
85 g (gram) Boter (zacht)
170 ml Melk (lauwwarm 40°C)
0.5 tl (theelepels) Zout
50 g (gram) Honing
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
275 ml Slagroom (ongezoet)
85 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
250 ml Volle melk
0.5 Stuk(s) Vanillestokje
20 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
1.5 Stuk(s) Sinaasappel
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Steelpan
Spatel
Satéprikker

1. Deeg bereiden

Meng de **bloem (320 g)**, **witte basterdsuiker (45 g)**, **instant gist (5 g)** en het **zout (0,5 tl)** door elkaar. Voeg de **boter (55 g), een losgeklopt ei (1 stuk)** en de **lauwe melk (170 ml)** toe en meng tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden.

Maak van het deeg een mooie gladde bol. Laat deze bol een half uur rijzen onder een vochtige theedoek.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Bestrijk de zijkant van de springvorm met boter of bakspray. Bestrooi de zijkant met wat bloem.

2. Topping bereiden

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Smelt de **boter (30 g)** met de **honing (50 g)**, **kristalsuiker (35 g)** en **slagroom (25 ml)** in een pan. Voeg het **amandelschaafsel (85 g)** aan het mengsel toe en roer dit goed door.

Laat het mengsel iets afkoelen.

Duw de bol plat en duw de bol uit tot de grote van de springvorm. Leg deze voorzichtig in de springvorm. Prik met een satéprikker gaatjes in het deeg.

Giet het mengsels op het deeg en verdeel gelijkmatig.

Zet de bienenstich in het midden van de oven en bak de bienenstich af in 30-40 minuten.

> ### Amandelschaafsel wordt te donker
> Wordt het amandelschaafsel in de oven te donker? Dek dan de bienenstich af met aluminiumfolie.

3. Sinaasappelroom bereiden

Week de **gelatine (1 blaadje)** in ruim water.

Doe de **volle melk (250 ml)** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open. Schraap met een mes het merg uit één helft van het vanillestokje. Voeg het merg en het halve vanillestokje toe aan de melk. Rasp de **sinaasappels (1,5 stuks)** boven de pan met melk en breng aan de kook.

Doe in een ruime kom de **eierdooiers (2 stuks)**, **kristalsuiker (40 g)** en de **maïzena (20 g)** bij elkaar. Klop dit op tot een schuimige massa.

Haal de pan van de warmtebron en giet de kokende melk bij het eierdooiermengsel. Giet het terug in de pan. Breng de banketbakkersroom al roerend aan de kook. Kook de banketbakkersroom door totdat deze dik genoeg is. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten.

Knijp de gelatine uit en voeg dit toe aan de warme massa. Roer de gelatine goed door de massa.

Doe de banketbakkersroom in een platte schaal (laat het vanillestokje in de room zitten), dek het af met huishoudfolie en laat volledig afkoelen.

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Klop de banketbakkersroom los. En schep met een spatel de slagroom en de banketbakkersroom door elkaar. De vulling voor de taart is klaar.

4. Taart vullen

Snij de taart horizontaal door midden. Spuit of strijk de sinaasappelroom op het onderste deel van de taart. Plaats het bovenste deel van de taart op de room.

Serveer de taart.