Holunder-Torte

Bei diesem Rezept wird der feine Holunderblütensirup verarbeitet. Zusammen mit anderen leckeren Zutaten entsteht daraus die wunderbare Holunder-Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h

Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier
100 g	Zucker
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Holundercreme

250 g	Naturjoghurt
250 g	Schlagobers
250 ml	Holundersirup
6 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die **Holunder-Torte** zu Beginn eine Springform mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit Zucker in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Mehl, Salz und Backpulver über die Dottermasse sieben und unterrühren. Zuletzt den Eischnee behutsam unter den Teig heben.

2. Den fertigen Teig gleichmäßig in die Springform füllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen herausnehmen und

komplett abkühlen lassen, dann einmal quer halbieren.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Gelatine in einen Teller mit kaltem Wasser einlegen und einige Minuten einweichen lassen. Das Schlagobers steif schlagen, Joghurt in eine große Schüssel füllen. Den Sirup in einen Topf geben und bei niedrigster Hitze erwärmen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im Sirup auflösen, den Sirup anschließend unter das Joghurt rühren. Schlagobers vorsichtig unterheben.

4. Um den ersten Kuchenboden einen Tortenrand legen. Die Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen. Torte für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Holunder-Torte kann man vor dem Servieren mit einigen Minze- oder Zitronenmelisseblättern verzieren (siehe Bild).