Hugo-Torte

Die Hugo-Torte ist ein cremiges und erfrischendes Dessert. Wer den Hugo Drink mag, wird auch diese köstliche Torte für Erwachsene lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

für den Biskuit

6 Stk.	Eier (Gr.M)
150 g	Zucker
150 g	Mehl
	Backpulver
	Butter (für die Form)

für die Creme

6 Blätter	Gelatine
600 g	Frischkäse
2 EL	Limettensaft
250 g	Magertopfen (Quark)
50 ml	Holunderblütensirup
150 ml	Prosecco
80 g	Zucker

für den Guss

1 Packung	Tortenguss (klar)
100 ml	Holunderblütensirup
150 ml	Wasser

für die Dekoration

	Limettenscheiben
	Minzeblätter

Zubereitung

1. Für die **Hugo-Torte** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26 cm Springform mit Butter einfetten. Die Eier mit Zucker mindestens 4 Minuten lang zu einer dickflüssigen Masse schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach zur Masse sieben und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen. Danach abkühlen lassen.

2. Jetzt die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit Magertopfen und Limettensaft verrühren.

3. Den Holunderblütensirup mit Zucker und Prosecco in einem Topf kurz erwärmen, nicht kochen. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen lassen. 2 Esslöffel der Creme hinzugeben und verrühren. Nun zur restlichen Creme geben und vermengen.

4. Den Biskuit-Boden waagrecht halbieren, und einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenringen darüber geben. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Den zweiten Biskuit darüber legen und die verbleibende Creme darüber verstreichen. Glattstreichen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

5. Abschließend den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Holunderblütensirup und Wasser zubereiten. Über die Torte gießen und abkühlen lassen. Den Tortenring entfernen und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Limettenscheiben und Minzeblätter dekorieren.

Tipp