

Holunder-Torte

14 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g glattes Mehl

Holunder-Obers-Creme:

½ l geschlagenes Schlagobers
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l Holunderblüten-Sirup

Zum Belegen und Tränken:

300 ml Holunderblüten-Sirup
¼ l Wasser
60 Stk. Biskotten

Belag:

¼ l Holundersaft (schwarz, unverdünnt)
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

Zum Bestreichen:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Zitronenmelisseblätter

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Mehl darübersieben und mit einem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

2 Holunder-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Gelatine mit 2 EL vom Holunderblütensirup erwärmen und in den übrigen Saft einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Den erkalteten Tortenboden mit einem Springformrand umstellen und 1/3 der Creme darauf glatt streichen.

3 Zum Belegen und Tränken:

Holunderblütensirup mit Wasser verrühren, die Biskotten darin tränken und auf die Creme schichten. Die Torte mit der übrigen Creme abschließen, glatt streichen und 3 Std. kalt stellen.

4 Belag:

Holundersaft mit Tortengelee laut Packungsanleitung zubereiten. Auf einen flachen Teller gießen und kalt stellen.

5 Zum Bestreichen:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte mit 2/3 des Schlagobers bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit kleiner, glatter Tülle füllen und Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen.

6 Zum Verzieren:

Das erkaltete Holundergelee beliebig ausstechen. Die Geleestücke auf der Torte verteilen. Mit Melisseblätter verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.