

Holunderblüten-Sektcremetorte

14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Dotter (Größe M)
4 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
180 g Dinkelmehl
20 g Speisestärke
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Holunderblüten-Sirup

Zum Tränken:

4 EL Holunderblüten-Sirup
1 EL Wasser

Füllung:

500 ml Buttermilch
200 ml Sekt nach Wahl
150 ml Holunderblüten-Sirup
12 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
400 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g passierte
Himbeermarmelade

Zum Verzieren:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Holunderblüten-Sirup
2 EL passierte
Himbeermarmelade
1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Salz aufschlagen und unterheben. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Holunderblüten-Sirup mit dem Kochlöffel unterrühren. Den Eischnee unterheben.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Die erkaltete Torte so durchschneiden, dass der untere Boden ca. doppelt so dick ist wie der obere.

- 5 **Zum Tränken:**
Den unteren Tortenboden mit dem Springformrand umstellen und mit **2 EL** Holunderblüten-Sirup tränken.
- 6 **Füllung:**
Buttermilch mit Sekt und Holunderblüten-Sirup verrühren. Die Blattgelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Schlagobers mit Vanillin-Zucker steif schlagen und bei beginnender Gelierung unterheben.
- 7 **2/3** der Füllung auf dem Tortenboden verstreichen. Die Marmelade darauf verteilen und mit der Füllung etwas marmorieren. Den oberen Tortenboden auflegen. **2 EL** Sirup mit Wasser verrühren und mit der Hälfte den Tortenoberteil tränken. Die restliche Füllung darauf verteilen und die Torte mind. **3 Std.** kalt stellen.
- 8 **Zum Verzieren:**
Zum Verzieren das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und den Holunderblüten-Sirup unterrühren. Mit der Hälfte des Obers den Tortenrand einstreichen.
- 9 Die Marmelade in ein Spritztütchen geben und auf die Torte spritzen. Übriges Schlagobers mit einem Esslöffel in Nockerln auf der Torte verteilen und mit Pistazien verzieren.
- 10 Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.