

# 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, darübersieben 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: etwa 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.

