

Sommertorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
140 g glattes Mehl
70 g zerlassene Butter

Holunderblüten-Creme:

¼ l Milch
2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum (1 Pkg.)
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
50 ml Holunderblüten-Sirup

Holunderblüten-Guss:

¼ l Holundersaft
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

Zum Bestreuen und Verzieren:

500 g gemischte Beeren
Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Staubzucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit Butter mit dem Kochlöffel kurz unterheben. 1/3 der Masse rund (26 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Diesen Vorgang mit der übrigen Masse 2-mal wiederholen.

4 Holunderblüten-Creme:

Für die Creme Milch mit Schlagschaumpulver nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Sirup erwärmen und gut einrühren.

5 Die erkalteten Tortenplatten mit der Creme zusammensetzen. Jede Cremeschicht mit Beeren bestreuen (einige Beeren zum Verzieren zur Seite geben).

⑥ **Holunderblüten-Guss:**

Für den Guss Holundersaft mit Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten. Einen etwas kleineren Formrand auf die Torte stellen und etwas Gelee darin verteilen. Nach dem Festwerden das übrige Gelee darauf gießen. Die Torte kalt stellen.

⑦ **Zum Bestreuen und Verzieren:**

Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit den zur Seite gegebenen Beeren verzieren.