



Benötige Zutaten

Tortenboden

100 g Zucker

4 Eigelb

4 Eiklar

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Holunderblütencreme

250 g Joghurt 3,2 %

250 g Schlagobers

6 Blätter Gelatine

250 ml Holundersirup

Holunderblüten-Cremetorte

Der ideale Kuchen für den Sommer

Anleitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Tortenboden zuerst Eiweiß zu Schnee schlagen. Dann Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz über die Eigelb-Zucker-Mischung sieben und untermischen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und ungefähr 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen auskühlen lassen und danach einmal quer durchschneiden.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten quellen lassen. Schlagobers steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken und im Holunderblütensirup bei sehr milder Hitze auflösen. Gelatine-Holunderblütenmischung ins Joghurt rühren, dann das Schlagobers unterheben.

Torte mit der Creme befüllen und einige Stunden kalt durchziehen lassen. Für die Garnitur Staubzucker verwenden.

Tipp: Wer gerne noch mehr Holunder-Geschmack mag verwendet zum bestreuen der Torte Holunderzucker. Dafür einfach eine frische Holunder-Dolde für einige Tage in Staubzucker ziehen lassen.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten