

Holunder-Erdbeermus-Torte

Zutaten für den Biskuit-Teig:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver

Eier trennen. Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb auf kleinster Stufe unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver vorsichtig in die Masse sieben und mit einem Schneebesen unterziehen. Den Biskuit-Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und bei 180 Grad circa 15-20 Minuten backen. Nach der Backzeit auskühlen lassen.

Zutaten für die Creme-Füllung:

- 2 Beutel gemahlene weiße Gelatine
- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 175 ml Holunderblüten-Sirup
- 150 ml trockener Sekt
- Saft von 1,5 Zitronen
- 400 ml Sahne
- 4 EL Holunderblüten- oder Quittengelee

Gelatine in einem kleinen Schälchen mit 10 EL kaltem Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Eigelb in einer großen Backschüssel mit 6 EL warmem Wasser und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Holunderblüten-Sirup, Sekt und Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen.

Gequollene Gelatine bei 150 Watt in der Mikrowelle etwa 1 Minute auflösen, 4-5 EL der Schaummasse unter die warme Gelatine rühren und alles in die Backschüssel geben. Die Masse etwas gelieren lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Ausgekühlten Biskuitteig mittig in 2 Böden teilen. Die untere Bodenhälfte mit Holunderblüten-Gelee oder einem anderen hellen Gelee einstreichen und einen Tortenring um den Boden legen. Die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden geben, mit dem zweiten Boden abdecken und die restliche Creme darauf glattstreichen. Torte bis zum Dekorieren beziehungsweise Servieren kalt stellen.

Zutaten für die Dekoration:

- 250 g geputzte Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne

Die Erdbeeren putzen und mit dem Zucker pürieren. Sahne steif schlagen, in eine Spritztülle geben und in großen Tupfen eng aneinander auf den Tortenrand setzen, sodass das Erdbeerpüree nicht auslaufen kann. Den Tortenring entfernen und das Erdbeerpüree vorsichtig in der Mitte verteilen.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 21.06.2020

Koch/Köchin: Anke & Inke Onnen-Lübben

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen