

Holler-Torte

Ein festliche Torte gefüllt mit einer Joghurt-Schmand-Creme, frischen Erdbeeren und Holunderblüten-Sirup und tollem Dekor aus weißer Schokolade.

etwa 16 Stück



● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

50 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75 g Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 ½ TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Hartweizengrieß

Füllung:

5 geh. TL Erdbeerkonfitüre
2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
12 EL kaltes Wasser
250 g kalte Schlagsahne
250 g Schmand
500 g Joghurt
125 ml Holunderblüten-Sirup
100 g Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Erdbeer-Spiegel:

250 g Erdbeeren
125 ml Holunderblüten-Sirup
125 ml Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

Weißes Schokoladen-Dekor:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
250 g kalte Schlagsahne
1 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, dann den Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalte, gesäuberte Springform mit Backpapier belegen.

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backin und Grieß mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

4 Weißes Schokoladen-Dekor selber machen:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Auf einen Bogen Backpapier (etwa 50 x 40 cm) 3 Streifen von jeweils 10 cm Höhe und 40 cm Länge spritzen. Kuvertürestreifen fest werden lassen.

5 Biskuitboden einmal waagrecht halbieren. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden darauflegen. Einen Tortenring eng darumstellen.

6 Füllung zubereiten:

Beide Päckchen Gelatine getrennt in Wasser nach Packungsanleitung quellen lassen. Sahne steif schlagen. Schmand, Joghurt, Holunderblüten-Sirup und Zucker miteinander verrühren. Sahne unterheben und die **Crème halbieren**. Ein Pck. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa **4 Esslöffel der einen Cremehälfte** mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Crème mit Back- & Speisefarbe rot einfärben und beiseitestellen. Zweite Pck. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit der übrigen Crème entsprechend verrühren. Erst die rote Crème auf dem Biskuitboden verstreichen, darauf die weiße Crème geben. Mit einer Gabel fünf- bis sechsmal von der Mitte aus kreisförmig die rosa Crème in die weiße Crème ziehen. Zweiten Biskuitboden auflegen.

7 Erdbeer-Spiegel:

Erdbeeren waschen und putzen, eine Erdbeere an die Seite legen. Erdbeeren mit dem Holunderblüten-Sirup pürieren, dann Wasser unterrühren. Erdbeerpüree mit Tortenguss in einem kleinen Topf nach und nach verrühren, unter Rühren kurz aufkochen und auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Torte ausdekorieren:

Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenrand damit einstreichen und mit einem gezackten Tortenkamm verzieren. Auf der Torte 16 Stückchen markieren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) geben und auf den Rand kleine Sahnetuffs setzen.

- 9 Von dem Kuvertüregitter 16 etwa 4 cm breite Streifen abtrennen (Abb. 1) und hinter den Tortenstückchen an den Tortenrand anbringen. Übriges Kuvertüregitter zerbröseln und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Erdbeere halbieren und in die Mitte der Torte legen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich max. 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten oder ohne Dekoration einfrieren.
- Ein Rezept für selbstgemachten [Holunderblüten-Sirup](#) finden Sie auf unseren Seiten.