





Holunderblüten-Sektcremetorte

Imposante Torte mit einer Sahne-Buttermilch-Füllung und besonderer Note durch Holunderblüten-Sirup.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Wie backe ich eine Holunderblüten-Sektcremetorte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
150 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
175 g Dinkelmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 EL Holunderblüten-Sirup

Zum Tränken:

4 EL Holunderblüten-Sirup

Füllung:

500 ml kalte Buttermilch
200 ml Sekt
150 ml Holunderblüten-Sirup
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Holunderblüten-Sirup
1 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

② Rührteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Sirup unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben und Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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

- ③ Papier vorsichtig abziehen, den Boden zurückstürzen und den Boden waagrecht so durchschneiden, dass der untere Boden etwa doppelt so dick ist wie der obere. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit **2 EL** Sirup tränken. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

④ Füllung zubereiten:

Buttermilch, Sekt und Holunderblüten-Sirup miteinander verrühren. Masse mit Gelatine fix nach Packungsanleitung mit einem Schneebesen verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Sobald die Buttermilchmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. 2/3 der Füllung auf dem Tortenboden verstreichen. Himbeeraufstrich vorsichtig portionsweise darauf verteilen und etwas mit der Creme marmorieren. Zweiten Boden auflegen, mit **2 EL** Sirup tränken und restliche Füllung darauf verteilen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

⑤ Verzieren:

Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Holunderblüten-Sirup unterrühren. Die Hälfte der Sahne an den Rand der Torte streichen. Himbeeraufstrich in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und auf der Oberfläche verteilen. Übrige Sahne als Kleckse auf der Oberfläche verteilen und diese mit Pistazien verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung kann die Torte max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.