

Erdbeer Holunderblüten Torte



So wird's gemacht:

Für den Boden: Butter und Zucker cremig aufschlagen. Ei und Joghurt einrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und einrühren bis ein homogener aber nicht zu klebriger Teig entsteht, ggf. etwas mehr Mehl hinzugeben, gehackte Schokolade unterheben und Teig in die gefettete Springform geben, leicht andrücken und verteilen, zum Rand hin etwas höher werden, die Mitte flach lassen, mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Bei 180°C Umluft etwa 20 Minuten backen bis der Teigrand goldbraun ist. Teig wird noch weich sein (wie bei einem Cookie) auskühlen lassen. Zunächst 200g Erdbeeren halbieren und beiseite stellen.

Für die Holunderblütencreme: Sahne mit dem Sirup und Vanillezucker aufkochen, Gelatine vorbereiten und in die Masse rühren, Masse abkühlen lassen. Joghurt unterrühren. Abschmecken, nach Belieben mehr Sirup hinzugeben. Erdbeeren in die Mitte des Bodens geben, leicht andrücken. 200ml Creme auf den Boden gießen und für mindestens 1 Stunde kalt (auch gerne TK) stellen. (Restliche Creme in Dessertglas geben)

Für die Erdbeer Creme: 100ml Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker aufkochen. Gelatine vorbereiten und in die heiße Masse rühren. Leicht abkühlen lassen. 400g Erdbeeren pürieren. Die restliche Sahne steif schlagen und den Joghurt unterrühren. Nun zwei Schüsseln bereitstellen. In die eine Schüssel $\frac{1}{4}$ der Erdbeermasse und $\frac{3}{4}$ der Joghurtmasse sowie die Hälfte der gelierten Sahne-Masse, Alles verrühren und 350-400ml Masse auf die Holundercreme geben (sobald diese fest genug ist.) und für mindestens 30 Minuten in den TK stellen (Kühlschrank 1 Stunde). Nun die restliche Erdbeermasse mit der restlichen Joghurtmasse sowie der anderen Hälfte gelierte Sahne verrühren (Masse sollte deutlich dunkler sein), Masse immer wieder umrühren bis sie auf die Torte gegeben werden kann. Masse auf die Torte geben und den Kuchen über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Guss vorbereiten. Hierfür Erdbeeren mit dem Zucker und Saft aufkochen, pürieren, durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Gelatine vorbereiten und in die Masse rühren. Masse auf die Torte geben und nochmals 1 Stunde kalt stellen. Torte nach Belieben mit Schokoraseln, Erdbeeren u.a. dekorieren, kalt servieren.

Einkaufsliste:

20-24cm Springform

Für den Cookie Boden:

30g Zucker

100g Butter

1 kleines Ei

1EL Joghurt

220g Mehl

Prise Salz

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50g gehackte weiße Schokolade

Für die Holundercreme:

40ml Holunderblütensirup (Nach Belieben mehr oder weniger)

1EL Vanillezucker

150g Joghurt

50ml Sahne

0,5Pck Gelatine oder 3 Blatt

Gelatine

Für die Erdbeer Creme:

600g Erdbeeren

180g Zucker

2EL Vanillezucker

1,5 Pck Gelatine oder 7-8 Blatt

Gelatine

300ml Sahne

450g Joghurt

Für den Erdbeerguss

100g Erdbeeren

2EL Zucker

50ml Maracujasaft

1Blatt Gelatine