

ERDBEER-HOLUNDER-TORTE

ZUTATEN für 1 Torte (16 Stück)

4 Eier

100 g Staubzucker

100 g glattes Mehl

20 g Maizena (Stärke)

40 g Mandeln, gemahlen, 1 Prise Salz

♥

7 Blatt Gelatine, 2 EL Zitronensaft

250g Magertopfen

150 ml Holundersirup

Abrieb 1 Bio-Zitrone

♥

2 EL Zitronensaft, 30 ml Holundersirup

♥

350 ml Rama Cremefine, ev. 1 Packung Vanillezucker

♥

750 g Erdbeeren

250 g Erdbeermarmelade

♥

150 ml Rama Cremefine, Essbare Blüten

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tortenform (24 cm Durchmesser) mit Backtrennpapier auslegen.

2. Eier mit Staubzucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Salz unterziehen, danach die Mandeln.

3. Das Biskuit 25 Minuten backen, danach auskühlen lassen und zweimal durchschneiden.

4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Magertopfen mit Holundersirup und Zitronenabrieb verrühren und mit der aufgelösten Gelatine vermengen. Kalt stellen.

5. In der Zwischenzeit den restlichen Zitronensaft und Sirup verrühren und auf zwei der drei Biskuitböden träufeln. Rama Cremefine steif schlagen und unter die zwischenzeitlich leicht gelierende Topfenmasse heben.

6. Den untersten Boden mit dem Tortenring umschließen und mit einem Drittel der Erdbeermarmelade und 5 EL Creme bestreichen.

7. Halbierete Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen an den Rand der Tortenform setzen und einen Teil der Erdbeeren auf die Creme setzen. Ein Drittel der Creme darüber streichen und den zweiten Tortenboden aufsetzen. Ein weiteres Drittel der Erdbeermarmelade und der Creme aufstreichen und den dritten Boden aufsetzen. Restliche Creme aufstreichen. Torte im Kühlschrank über Nacht oder mindestens 6 Stunden kühlen.

8. Die restliche Cremefine steif schlagen, ev. mit Vanillezucker süßen und mit einer Locktülle am Tortenrand entlang Cremetuffs spritzen. Die Torte mit Erdbeeren garnieren. Den Marmeladenrest kurz erwärmen und zwischen die Erdbeeren träufeln.

9. Mit essbaren Blüten garnieren.

