REZEPT FÜR BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE | SWEETFAMILY

BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

	Für den Biskuit:
200 g	SweetFamily Unser Feinster
4	Eier
9 EL	Öl (z. B. Rapsöl)
200 g	Buchweizenmehl
½ Päckchen	Backpulver
	Für die Füllung:
1 Päckchen	gemahlene weiße Gelatine
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
375 ml	Holundersaft
100 g	SweetFamily Unser Feinster
400 g	Schlagsahne
	Für die Verzierung:
1 Päckchen	rotes Tortengusspulver
250 ml	Holundersaft
2 EL	SweetFamily Unser Feinster
etwas weiße und	Vollmilch-Schokolade
Minzeblättchen	zum Dekorieren

Zubereitung

249	3	30	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Biskuitboden backen:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker und Eier ca. 5 Minuten dickcremig aufschlagen. Öl einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.

Holunder-Puddingcreme zubereiten:

2. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit 100 ml Holundersaft glatt rühren. Restlichen Saft mit Zucker aufkochen. Angerührten Pudding einrühren und einmal aufkochen, anschließend 5 Minuten abkühlen lassen. Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Vorsichtig 2 EL Pudding einrühren, dann diese Masse unter den übrigen Pudding ziehen. Abkühlen lassen.

Torte schichten:

3. Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben. Einen Biskuit auf einen Tortenteller legen und einen Tortenring darum setzen, dabei zwischen Boden und Tortenring etwa 3 mm freilassen. 4 EL Puddingcreme beiseite stellen. Die Hälfte der restlichen Creme auf dem Biskuit verteilen. Zweiten Biskuit auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme daraufstreichen. Dritten Biskuit auflegen und mit der beiseite gestellten Creme dünn bestreichen. Torte mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen, bis die Creme fest wird.

Tortenguss und Dekoration:

4. Tortenguss, Holundersaft und Zucker verrühren und nach Packungsanweisung zu Tortenguss kochen. Kurz abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf der Tortenoberfläche verteilen. Torte nochmals ca. 30 Minuten kühl stellen, bis der Guss fest geworden ist. Tortenring vorsichtig ablösen. Schokolade raspeln und Tortenrand damit verzieren. Nach Belieben mit Minze dekorieren.

Tipp:

Im Herbst kannst du den Holundersaft für die Creme natürlich auch selbst herstellen.