

BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE



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



2206

ZUBEREITUNG

249

Kcal

Pro 100 g ca.

3.9

Gramm

Eiweiß

30.6

Gramm

Kohlenhydrate

12.2

Gramm

Fett

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.

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.

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.

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

BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE

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.

Obst: Holunder