

## BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE



### BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

60 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Boden:

- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 Eier
- 9 EL Öl (z. B. Rapsöl)
- 200 g Buchweizenmehl
- ½ Pck. Backpulver

##### Für die Füllung:

- 1 Pck. Pulvergelatine, weiß
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 375 ml Holundersaft
- 400 g Schlagsahne

##### Für die Verzierung:

- 1 Pck. Tortenguss, rot
- 250 ml Holundersaft
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- Weiße und braune Schokolade



165

#### ZUBEREITUNG

249

Kcal

100 g

3.9

Gramm

Eiweiß

30.6

Gramm

Kohlenhydrate

12.2

Gramm

Fett

#### Teig zubereiten:

Den Zucker und die Eier 5 Minuten cremig schlagen, danach das Öl einrühren. Mehl mit Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und bei 175 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Anschließend 10–15 Minuten abkühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig abnehmen. Den Boden zum Abkühlen auf eine Platte stürzen und den Springformboden sowie das Backpapier ablösen.

#### Zubereitung der Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit einem Teil des Holundersaftes glatt rühren, den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Den angerührten Pudding einrühren und nochmals aufkochen, anschließend 5 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine im Wasserbad auflösen. Vorsichtig den Pudding hineinrühren und erkalten lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen und einen Tortenring darumlegen, dabei zwischen Boden und Tortenring etwa 3 mm freilassen. 4 EL Pudding-Sahne-Masse zur Seite stellen. Die Hälfte der restlichen Pudding-Sahne-Masse auf den ersten Boden streichen, den zweiten Boden auflegen und andrücken und die zweite Hälfte der Pudding-

## BUCHWEIZEN-HOLUNDER-TORTE

Sahne-Masse daraufstreichen. Den dritten Boden auflegen und die zur Seite gestellte Pudding-Sahne-Masse oben auf dem Boden glattstreichen.

### **Tortenguss zubereiten und Dekoration:**

Mit dem Päckchen Tortenguss, dem Holundersaft und dem Zucker den Tortenguss herstellen, etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf der Torte verteilen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring vorsichtig lösen und abnehmen. Den Tortenrand mit geraspelter weißer und brauner Schokolade verzieren.

**Obst:** Holunder