HUGO-TORTE

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Die Saison für Holunder ist schon wieder vorbei, doch mit diesem Rezept könnt ihr noch ein wenig länger in Erinnerungen schwelgen: Eine Torte aus selbstgemachtem Holunderblütensirup mit Joghurt, die mit frischer Minzen und Erdbeeren dekoriert auch ein wahrer Hingucker ist.

ZUTATEN

ca. Für 4-6 Personen

5	Eier
250 gr	Zucker
100 gr	Mehl
50 gr	Stärke
1 TL	Backpulver
200 gr	Joghurt
200 ml	Holunderblütensirup
100 ml	Sekt
9	Blatt Gelatine
2	Becher Sahne
100 ml	Hugo zum Tränken

ZUBEREITUNG

Füllung:

(200 gr Joghurt, 200 ml Holunderblütensirup, 100 ml Sekt, 100 gr Zucker, 9 Blatt Gelatine, 2 Becher Sahne)

Joghurt mit Sirup, Sekt und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf die Gelatine leicht erhitzen und mit 8 EL von der Joghurt-Masse auflösen. Gelatine-Joghurt Mischung vom Topf zurück in die Joghurt-Masse rühren. Die Creme abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterheben.

Torte:

Den Tortenboden durchschneiden und beide Hälften mit Hugo (100 ml) tränken. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und die Creme darauf verteilen. Für den Deckel den übrigen Biskuit in Portionsstücke teilen und auf der Holundercreme anrichten. Mit frischer Minze und Erdbeeren garnieren.

Vor dem Anschneiden 3 – 4 Stunden kalt stellen.