

## Erdbeer-Hollundersirup Torte

### Mürbteig:

50 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
75 g Zucker  
75 g weiche Butter oder Margarine

### Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
200 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
200 g Weizenmehl  
2 1/2 TL Backpulver  
120 g Hartweizengrieß

### Füllung:

5 geh. TL Erdbeermarmelade (Konfitüre)  
2 Pck. Gelatine - gemahlen  
12 EL kaltes Wasser  
250 g kalte Schlagobers (Sahne)  
250 g Sauerrahm (Schmand)  
500 g Joghurt  
125 ml Holunderblüten-Sirup  
100 g Zucker  
Rote Lebensmittelfarbe

### Belag:

250 g Erdbeeren  
125 ml Holunderblüten-Sirup  
125 ml Wasser  
2 Pck. Tortenguss rot

### Zum Verzieren:

150 g Kuvertüre Weiß  
250 g kalte Schlagobers (Sahne)  
1 EL Staubzucker (Puderzucker)  
1 Pck. Sahnesteif

### Vorbereiten:

Springformboden Durchmesser 28 cm - fetten.

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

### Zubereitung:

#### Mürbteig:

Die Zutaten auf die Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Anschließend den Teig auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand um den Boden geben. Form in die Mitte des Backrohrs schieben und ca. 10 Minuten goldgelb backen. Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Biskuitteig:

Die ganzen Eier mit einem Mixer auf höchster Stufe 3 Min. schaumig schlagen. Das Salz, Vanillin-Zucker und den Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 4 Min. schlagen. Mehl, Backpulver und Grieß mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Im leicht geöffneten - ausgeschalteten Rohr auskühlen lassen. Wenn die Torte ausgekühlt ist, sie mit einem Messer vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen.

#### Tortenrand herstellen:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Auf einen Bogen Backpapier (etwa 50 x 40 cm) 3 Streifen von jeweils 10 cm Höhe und 40 cm Länge spritzen. Kuvertüre Streifen fest werden lassen.

Biskuitboden einmal waagrecht halbieren. Mürbteig Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden darauflegen. Einen Tortenring eng um die Torte stellen.

### Füllung:

Beide Päckchen Gelatine getrennt in Wasser nach Packungsanleitung quellen lassen. Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Topfen (Schmand), Joghurt, Holunderblüten-Sirup und Zucker miteinander verrühren. Schlagobers (Sahne) unterheben und die Creme halbieren.

Ein Packung Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der einen

Cremehälfte mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Creme mit Back-& Speisefarbe rot einfärben und beiseitestellen.

Zweite Packung Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit der übrigen Creme entsprechend verrühren.

Abwechselnd die rote Creme und die weiße Creme auf den Biskuitboden gießen.

Zweiten Biskuitboden auflegen. Einstweilen ab in den Kühlschrank.

### Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren mit dem Holunderblüten-Sirup pürieren, dann Wasser unterrühren. Erdbeerpüree mit dem Tortenguss in einem kleinen Topf nach und nach verrühren, unter Rühren kurz aufkochen. Torte aus dem Kühlschrank holen und die Masse auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Die Torte mind. 2 Stunden - am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

### Verzieren:

Tortenring lösen und entfernen. Schlagobers (Sahne) mit Staubzucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Rand der Torte damit einstreichen und mit einem gezackten Tortenkamm verzieren.

Von dem Kuvertüre Gitter 16 etwa 4 cm breite Streifen abschneiden und an den Tortenrand anbringen. Übriges Kuvertüre Gitter zerbröseln und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling