



Erdbeer-Holunder-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

1 Portion Biskuit
(siehe «Biskuit» auf Seite 10)

Biskuit zubereiten, backen und auskühlen (siehe Seite 10). Quer halbieren.

Füllung

4 dl Vollrahm

2 Päckli Rahmhalter

3 Esslöffel Puderzucker

180 g Crème fraîche

1 dl Holunderblütensirup, unverdünnt

Rahm mit Rahmhalter und Puderzucker steif schlagen. Crème fraîche mit Holunderblütensirup verrühren, sorgfältig unter den Schlagrahm ziehen, zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.

3 Esslöffel Holunderblütensirup, unverdünnt

3 Esslöffel Wasser

600 g Erdbeeren, die Hälfte längs halbiert, beiseite gestellt, Rest in ca. 1 cm dicken Scheiben

2 Esslöffel Klarglanzgelee oder Quittengelee, leicht erwärmt, zum Bestreichen

Fertig stellen: Holunderblütensirup mit dem Wasser verrühren. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte des Sirups tränken. Erdbeerscheiben und $\frac{1}{4}$ der Füllung darauf verteilen. Zweites Biskuit darauflegen, mit dem restlichen Sirup tränken, restliche Füllung daraufgeben, Torte und Tortenrand damit überziehen. Beiseite gestellte Erdbeeren mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, diese mit dem flüssigen Gelee bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Haltbarkeit: Torte zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Stück (1/8): 21 g Fett, 11 g Eiweiss, 65 g Kohlenhydrate, 2053 kJ (490 kcal)

Aktuell im Internet



Schokoladetorte in Weiss

Eine Ehe, die für Gesprächsstoff sorgt. Denn in dieser Torte haben sich zwei ganz unerwartete, aber unglaublich harmonische Aromen gefunden: Whisky und Mango. Das Rezept finden Sie online in unserer Rezept-Datenbank!

www.bettybossi.ch