

Ich bin Nicole vom Blog Wonderful Pieces und freue mich sehr, dass ich heute bei Fräulein Kuchenzauber zu Gast sein darf. Schnell waren wir uns einig, dass das Thema „Holunderblüten“ sein soll. Somit habe ich für Euch ein leckeres und sommerlich frisches Holunderblüten-Joghurt-Törtchen gebacken. Nachbacken lohnt sich definitiv ;-)

Zutaten für eine 24 cm Springform

Für den Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Für die Creme & den Guss:

500 g Joghurt
12 EL + 4 EL Holunderblütensirup
400 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
7 Blatt Gelatine
1 Päckchen klarer Tortenguss
1 EL Zucker
½ Glas Holunderblütengelee

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte Zucker hellgelb cremig schlagen. Das Eiweiß mit der Prise Salz und dem Rest Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. In eine Springform füllen und ca. 25-30 Minuten bei 175°C backen.

Wenn der Boden komplett abgekühlt ist, wird er einmal durchgeschnitten (geht etwas besser am nächsten Tag).

Für die Creme die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Dann den Joghurt und 12 EL Holunderblütensirup verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Nach und nach 5 EL vom Joghurt einrühren, dann die Gelatine unter Rühren zum Joghurt geben und die geschlagene Sahne unterheben.

Den 1. Biskuitboden mit Holunderblütengelee bestreichen, einen Tortenring um den Boden legen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den 2. Boden mit Gelee bestreichen, auf die Torte legen und den Rest der Creme verstreichen. Nun kühl stellen, bis die Creme etwas fest wird. Nun noch den Tortenguss mit 1 EL Zucker in einem kleinen Topf vermischen. 4 EL Holunderblütensirup in einen Messbecher geben, bis 250 ml mit Wasser auffüllen und mit dem Pulver im Topf verrühren. Zwei Minuten köcheln lassen, auf der Torte verteilen und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anmerkung: Gekaufter Holunderblütensirup ist intensiver im Geschmack, als selbst gemachter. Hier erstmal etwas weniger nehmen und nach Bedarf zufügen. Das Holunderblütengelee kann notfalls auch weg gelassen werden.

Es hat mir viel Freude gemacht, diesen Gastbeitrag für Stini zu schreiben und ich hoffe, dass das Törtchen auch den Lesern schmeckt und wünsche viel Spaß beim Nachbacken!