



Erdbeer-Holunder Torte

Erdbeerfüllung:

- 300 g Erdbeeren
- ca. 50 ml Holunderblütensirup
- Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Holunderblütensirup übergießen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach die Fruchtstückchen abtropfen lassen und den Saft abmessen. Diesen mit Holunderblütensirup auf 100 ml auffüllen.
- 1 gestr. Teel. Agar Agar
- 1-2 Teel Zucker nach Geschmack

Den Saft in einen kleinen Topf geben und mit dem Agar Agar und dem Zucker zusammen aufkochen lassen. Dann die marinierten Erdbeerstücke unterrühren und das Kompott im Kühlschrank erkalten lassen.

Mandelbiskuit:

Für eine Springform mit 18 cm Ø

- 3 Eier Gr.L, getrennt
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 120 g gemahlene Mandeln
- 20 g Speisestärke
- 30 g Mehl
- 1/2 Teel. Backpulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform nur am Boden fetten. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker dazurieseln lassen. Das Eigelb vorsichtig unterrühren. Die Stärke, das Mehl und das Backpulver über die Eimasse sieben. Alles zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben und den Teig in der Backform glattstreichen. Bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen.

Holunder-Sahnecreme:

- 180 g Mascarpone
- 50 ml Holundersirup
- feiner Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 200 g Schlagsahne
- 20 g Zucker

Mascarpone mit dem Holunderblütensirup und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen und anschließend unter die Mascarponecreme ziehen.

Fertigstellung:

- ca. 80-100 ml Holunderblütensirup
- einige Erdbeeren zum Dekorieren

Den Biskuit waagrecht durchschneiden. Beide Hälften von innen mit Holunderblütensirup tränken. Dann den unteren Boden mit einer Schicht Sahnecreme bestreichen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel füllen und damit einen Kreis am Rand herum spritzen. Dadurch sieht man später von außen nicht die Erdbeerfüllung. In die so entstandene Mulde füllt ihr nun das Erdbeerkompott und legt die zweite Teigplatte obenauf. Mithilfe einer Palette bestreicht ihr anschließend das Törtchen außen herum mit der restlichen Sahnecreme. Oben habe ich etwas mehr Creme verwendet als an den Seiten. Nun noch mit einigen Erdbeeren und Holunderblüten dekorieren und fertig ist das feine Törtchen.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>