

Hier und heute



Holunderblütentorte

Frühling im Kuchen: Konditormeisterin Theresa Knipschild verbindet Holunderduft, Joghurtcreme und Keksboden zu einer himmlisch leichten Torte.

Rezept

Holunderblütentorte

von Konditormeisterin Theresa Knipschild,

für eine höhere Torte eignet sich eine Springform mit 20 cm Durchmesser, für eine flachere Torte eine Form mit 26 cm

Zutaten für den Sirup

- 12-15 Holunderblütendolden
- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker
- Eine Scheibe Bio-Zitrone

Zutaten für den Boden

- 150 g Butterkekse
- 30 g Baiser, gekauftes aus dem Supermarkt oder der Bäckerei
- 140 g Butter

Zutaten für die Füllung

- 8 Blätter Gelatine
- 500 g griechischer Joghurt
- 400 g Schlagsahne
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 120 ml Sirup
- Zucker nach Geschmack

Zutaten für die Garnitur

- etwas Baiser und Holunderblüten

Zubereitung

Zuerst den Holundersirup herstellen. Dazu die Holunderblütendolden ausklopfen und durch sanftes Ausschütteln von Verunreinigungen befreien. Die Blüten dürfen nicht gewaschen werden.

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und circa 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich der Zucker auflöst. Etwas abkühlen lassen und über die Holunderblüten und Zitronenscheiben geben. Circa 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Wer einen intensiveren Geschmack möchte, kann den Sirup auch kalt ansetzen: Dafür den Zuckersirup abkühlen lassen, über die Blüten geben und ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Für eine längere Haltbarkeit den Sirup vor Abfüllung in Gläser nochmals aufkochen. Dann am besten eine größere Menge herstellen, damit sich der Aufwand lohnt.

Butterkekse und Baiser in einem Blender mixen oder in einem Frischhaltebeutel klein zerstoßen. Die Butter in einem Topf auflösen und die Gebäckkrümel damit gründlich vermischen. Den Boden der Backform mit Backpapier beklemmen oder auslegen. So hat man später einen glatten Boden. Die Butter-Keksmischung in die Form geben und gründlich mit einem Löffel oder Glas plattdrücken.

Hier und heute



Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Sirup in einem kleinen Topf auf etwas mehr als Körpertemperatur erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und schlierenfrei im warmen Sirup verrühren. Den Joghurt glatt rühren und die Gelatinemischung einrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme mit etwas mehr Zitronenabrieb oder Zucker abschmecken, auf den Keksboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank, besser über Nacht, kalt stellen. Wer mag, kann mit etwas Baiser und Holunderblüten garnieren.