



hr1-DOLCE VITA

**Christian Ruzicka**

## **Himbeertorte mit Holunderblütencreme**

für 1 Springform 24 cm Durchmesser, Zubereitungszeit 45 Minuten, Backzeit 25-30 Minuten

### **ZUTATEN**

#### **Teig**

2 Holunderblütendolden  
2 Eier  
45 g Zucker  
60 g Stärke

#### **Creme**

5 Blatt weiße Gelatine  
250 ml trockener Weißwein  
80 g Holunderblütensirup  
1 Zitrone (Saft)  
20 g Puderzucker  
100 g Joghurt  
300 g Sahne (30% Fett)

#### **Garnitur**

600 g Himbeeren  
100 g Himbeerkonfitüre

### **ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten und bemehlen.

Die Holunderblüten vorsichtig von den Dolden lösen, waschen und trockentupfen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und den Holundblüten schaumig rühren. Den Eischnee mit der gesiebten Stärke unter die Eigelbmasse heben, in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen (Bleibt kein Teig haften, ist der Kuchen fertig).

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, Weißwein mit Sirup, Zitronensaft und Puderzucker aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und in die heiße Masse rühren, lauwarm abkühlen lassen. Die



hr1-DOLCE VITA

Flüssigkeit langsam unter den Joghurt schlagen. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen, den Rand der Springform lösen und das Backpapier abziehen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die halb feste Creme heben. Die Masse auf dem ausgekühlten Boden verstreichen, nochmals kühl stellen.

Die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Himbeeren dicht nebeneinander auf die Holundercreme legen. Die Himbeerkonfitüre mit 2 Esslöffel Wasser aufkochen, über die Himbeeren gießen und trocknen lassen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Guten Appetit!