

Holunderblüten-Topfentorte

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Holunderblütensirup / Hollerblütensirup	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	30 Dekagramm
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	21 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Topfen / Quark	50 Dekagramm
Zitronensaft	1 Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.

Zubereitung:

Hollerblüten - Topfentorte:

Dotter mit 6 EL warmen Wasser, 25 dag Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Backpulver und Mehl und mit Eischnee leicht unterziehen. Teig in gefettete und bemehlte Backform (Dm 26 cm) füllen und bei 180 Grad 45 Minuten backen. Die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden und den Unterteil wieder in die Form geben.

Fülle:

Topfen, etwas Holunderblütensirup, 5 dag Zucker, Zitronensaft glattrühren, die aufgelöste Gelatine unterrühren, am Schluß die geschlagene Sahne unterheben und Torte füllen. TIPP: Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-445-Holunderblueten-Topfentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at