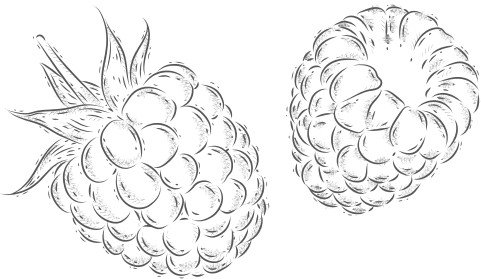




Himbeer-Holunderblüten-Torte

by Zauberartig



Einkaufsliste

60g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
60g Mehl
3 Beutel Verveine-Tee
50g Wasser + 2 EL Wasser
1 Limette
150g Holunderblütensirup
2 EL Holunderblütensirup
500g Himbeeren
6 Blätter Gelatine
260g griechischer Joghurt
nature
150g Holunderblütensirup
250g Vollrahm



Step by Step zum Genuss

Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.

60g Zucker, 2 Eier und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 1 Min. Stufe 6 verführen. 60g Mehl dazusieben, 2 Teebeutel aufschneiden und Tee ebenfalls in den Mixtopf geben. 1 Minute Stufe 4 verrühren.

Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen.



Step by Step zum Genuss

Mixtopf spülen.

Röhreinsatz einsetzen und 250g Rahm steifschlagen. Rahm in eine Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen.

50g Wasser auf 100 Grad erhitzen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale dazureiben, Saft auspressen, 1 EL davon begeben. Tee-Beutel begeben, 2 EL Sirup darunterrühren, ca. 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

Springformrand mit Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie auslegen, auf eine Tortenplatte stellen, Biskuit hineinlegen. Biskuit mit dem Tee tränken, 150g Himbeeren auf dem Boden verteilen.

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einlegen.

600g Joghurt, 150g Holunderblütensirup und 2 EL Limettensaft in den Mixtopf geben und 1 Minute Stufe 4 verrühren.

Gelatine abtropfen, mit 2 EL Wasser in einer Pfanne auflösen, mit 3 EL Joghurtmasse verrühren, und zur Joghurtmasse in den Topf geben. Nochmals 30 Sekunden Stufe 4 verrühren. Joghurtmasse zum Rahm geben und sorgfältig unterziehen.





Step by Step zum Genuss

Masse auf dem Biskuitboden verteilen, zugedeckt im
Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.
Formenrand und Folie vorsichtig entfernen. Himbeeren auf
der Torte verteilen.

