

## Holunderblüten-Schaumtorte

### Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 30 Minuten

Ruhen lassen: ca. 24 Stunden

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Biskuit:

4 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL warmes Wasser

½ Zitrone, abgeriebene Schale

140 g Mehl

90 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

3 dl Milch

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

3 Eigelb

100 g Holunderblütensirup, ca. 0,7 dl

5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2,5 dl Vollrahm, geschlagen

Glasur:

375 g Puderzucker

ca. 4 EL Zitronensaft

ca. 3 TL Randensaft

150 g Mandelblättchen



### Zubereitung

1. Für das Biskuit Eier, Zucker, Salz und Wasser im warmen Wasserbad zu einer schaumigen, dickflüssigen Masse schlagen. Schüssel in kaltes Wasser stellen, Masse kalt schlagen. Zitronenschale dazugeben. Mehl in 2 Portionen dazusieben, sorgfältig und rasch darunterziehen. Butter vorsichtig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form geben.
2. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Biskuit leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen, vollständig auskühlen lassen. Zugedeckt 12-24 Stunden ruhen lassen.

3. Für die Füllung Milch, Zitronenschale, Vanillemark und -stängel aufkochen. Eigelb zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Sirup im Faden dazugießen und weiterschlagen. Milch unter Rühren zur Eimasse giessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben. Unter Rühren kurz vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, weiterrühren. Gut ausgepresste Gelatine beifügen und rühren, bis sie aufgelöst ist. Crème durch ein Sieb giessen, im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist. Rahm darunterziehen. Kühl stellen, bis die Crème leicht fest, aber noch streichfähig ist.
4. Biskuitrand ringsum mit einem Messer einritzen, mit einem dünnen Nähfaden durchschneiden. Füllung auf dem unteren Biskuit glatt streichen. Biskuitdeckel daraufsetzen, Rand glatt streichen. Torte 3-4 Stunden kühl stellen.
5. Für die Glasur 300 g Puderzucker, Zitronen- und ½-1 TL Randensaft glatt rühren. Torte glasieren. 75 g Puderzucker mit 2 TL Randensaft verrühren. In eine Ecke eines Plastikbeutels geben. Eine kleine Ecke wegschneiden, zügig Fäden über die Torte ziehen. Glasur leicht antrocknen lassen. Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen, vollständig trocknen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Dazu passt ein Erdbeer-Rhabarber-Kompott.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 596 kcal, 11g Eiweiss, 29g Fett, 71g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 8000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2