Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk **Freitag, 24.09.2021**

Hagebutten-Holundertorte **Für 12 Stück**

Zutaten:
Für den Rührteig:
40 g Möhre
80 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
110 ml Sonnenblumenöl
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Haselnusskerne, gemahlen
1 EL Mohn, gemahlen

Für die Hagebuttencreme:
3 Blatt Gelatine, weiß
50 ml Birnensaft
1 Eigelb (Größe M)
1 TL Speisestärke
350 g Hagebuttenmark
80 g Zucker

Für die Holundersahne:
6 Blatt Gelatine, weiß
350 ml Holundersaft (Muttersaft)
2 Eigelb (Größe M)
1 EL Speisestärke
80 g Zucker
500 g Sahne

Für die Garnitur:
1 Blatt Gelatine, weiß
200 g Sahne
Schokoladendekor

Außerdem:
Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form
Tortenring (Ø 26 cm)
Springform (Ø 24 cm)
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:
1. Die kleine Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Für die Hagebuttencreme die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Birnensaft, Eigelb und Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Hagebuttenmark und Zucker unter ständigem Rühren erhitzen, die Eigelb-Mischung zugeben und unterrühren. Aufkochen lassen. Anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unterrühren. Hagebuttenmasse in die Springform füllen. Zugedeckt im Gefrierfach ca. Stunde kalt stellen und fest werden lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und sieben.
4. Sonnenblumenöl mit Eiern, Zucker, Salz, Haselnüsse, Mohn und der Mehlmischung in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 1 Minute verrühren. Die Möhren unterrühren.
5. Den Rührteig in die Form füllen und glatt streichen. Den Teig in den heißen Backofen auf die mittlere Einschubleiste geben und etwa 30 Minuten backen.
6. Die Form aus dem Backofen nehmen, Boden aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen und den Boden vollständig auskühlen lassen.
7. Inzwischen für die Holundersahne die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. 50 ml Holundersaft, Eigelbe und Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Übrigen Saft mit dem Zucker aufkochen lassen.
8. Die Eigelb-Mischung zugeben und unterrühren. Aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Anschließend die Holunder-Mischung abkühlen lassen.
9. Den Rührteig auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Boden stellen. Hagebuttenfüllung aus der Form lösen und auf den Boden geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Holundercreme heben. Holundersahnen über die Füllung geben und glatt verstreichen.
10. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
11. Zum Garnieren Gelatineblatt in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.
12. Dann 2 EL Sahne unter die Gelatine rühren. Die Gelatinemischung unter die übrige Sahne rühren. Die Sahne in den Spritzbeutel füllen.
13. Zum Servieren Tortenring lösen und abheben. Die Torte mit Sahnetupfen und Schokodekor dekorieren.