

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 18.08.2023

### Hugo-Torte

Für 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Biskuitboden:

6 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
180 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver

##### Für die Creme:

250 g Schlagsahne  
600 g Doppelrahmfrischkäse  
2 EL Limettensaft  
250 g Magerquark  
60 ml Holunderblütensirup  
150 ml Holunder-Fruchtsecco oder  
Holler-Secco (alternativ Prosecco,  
dann 1-2 EL Holunderblütensirup  
mehr)  
90 g Zucker  
1,5 Pck. Sofortgelatine

##### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss hell  
100 ml Holunderblütensirup  
150 ml Wasser

##### Für die Dekoration

1 Bio-Limette  
ein paar Blättchen Pfefferminze

##### Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)  
Backpapier für die Form

#### Zubereitung:

1. **Für den Biskuitboden** den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mithilfe eines Schneebesens mischen und mit einem Silikonschaber unter die Eiermasse heben. Biskuitteig in die vorbereitete Springform füllen.

4. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 30 bis 40 Minuten backen. Biskuit in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Tipp:** Den Biskuit kann man gerne auch schon am Vortag backen, dann lässt er sich besser durchschneiden.

5. **Für die Füllung** Die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Frischkäse, Limettensaft und Quark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Zucker, Holunderblütensirup, Fruchtsecco und die Sofortgelatine sorgfältig unterrühren. Sahne unterheben.

6. Den Biskuitboden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden.



7. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Springformring oder Tortenring umlegen. Ein Drittel der Creme mit einem Silikonschaber darauf streichen und den mittleren Boden auflegen, wieder ein Drittel der Creme aufstreichen und so fortfahren bis alle Böden und die Creme verarbeitet wurden. Torte 2 Stunden kaltstellen.

8. **Für den Guss** Tortenguss nach Packungsanweisung mit Holunderblütensirup und Wasser zubereiten. Tortenguss 1 Minute abkühlen lassen und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Torte erneut 1 Stunde kaltstellen.

9. **Für die Dekoration** die Limette heiß waschen, trocknen und in Scheiben schneiden, diese dann nochmal halbieren und damit dann die Torte dekorieren. Die Mitte der Torte ziert etwas frische Minze.