

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 01.07.2022

Joghurt-Beerentorte mit Holunder

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Mandelboden:

100 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Prise Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
50 g Weizenmehl Type 405
20 g Speisestärke
30 g Mandeln, blanchiert und gemahlen
20 g Pistazien, gemahlen

Für die Joghurt-Holundersahne:

6 Blatt Gelatine, weiß
250 g Holunderblütensirup
40 ml Zitronensaft
50 g Zucker
4 Eigelb (Eier: Größe M)
1 Ei (Größe M)
300 g Griechischer Joghurt
300 g Schlagsahne

Für die Garnierung:

600 g Beeren, gemischt (z. B. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren)
1 Pck. Tortenguss, klar
250 ml Traubensaft, weiß
2 Stiele Minze

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
Tortenring (Ø 26 cm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Mandelboden die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Mehl mit Speisestärke mischen und sieben. Gemahlene Mandeln und gemahlene Pistazien untermischen. Mehlmix unter die Eimasse rühren.
3. Den Teig in die Form geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Boden herausnehmen und erkalten lassen.
4. Für die Joghurt-Holundersahne die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Holunderblütensirup mit Zitronensaft erwärmen. Die Eigelb, das Ei und der Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Die Saftmischung nach und nach unterrühren. Eimasse unter Rühren erhitzen (auf ca. 85°C), bis die Masse cremig dicklich wird. Anschließend durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
5. Die Schlagsahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf und ständigem Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine unter die



abgekühlte Eimasse rühren. Den Joghurt unterrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.

6. Den Mandelboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darum stellen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und halbieren. Mit der Schnittfläche rundherum an den Rand stellen.
7. Die übrigen Beeren putzen. Etwa 150 g davon mittig auf den Boden geben. Die Joghurt-Holundersahne in die Form füllen und glatt streichen. Torte abgedeckt ca. 3 Stunden kalt stellen.
8. Zum Servieren die übrigen Beeren auf der Torte verteilen. Den Tortenguss mit Saft verrühren, unter Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Guss auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.
9. Die Joghurt-Torte aus dem Ring lösen. Minzeblättchen abzupfen und die Torte damit dekorieren.