

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 06.10.2023

Vanillesahnetorte mit Holunderfüllung

Für 12 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Tortenboden:

80 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver (6 g)
110 g	Sonnenblumenöl
2	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
1	Prise Salz
30 g	gemahlene Mandeln
40 g	Kokosraspel

#### Für die Holundereinlage:

4 Blatt	Gelatine
400 g	Holundersaft
1	Eigelb (Größe M)
40 g	Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)

#### Für die Vanillesahne:

6	Blatt Gelatine
1	Vanilleschote
200 g	Milch
2	Eigelb (Größe M)
20 g	Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
40 g	Zucker
650 g	Schlagsahne

#### Für die Dekoration:

1 Blatt	Gelatine
200 g	Schlagsahne
Schokoladendekor	

#### Außerdem:

Backpapier  
Backblech  
Tortenring (Ø 26 cm)  
Tortenring (Ø 24 cm)

#### Zubereitung:

1. **Für den Tortenboden** ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rand des Tortenrings (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und auf das Blech stellen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
3. Öl, Eier, Zucker, 1 Prise Salz, Mandeln und Kokosraspeln zugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine glattrühren. In den Tortenring füllen.
4. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen. Tortenboden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. **Für die Holundereinlage** einen Tortenring (Ø 24cm) mit Klarsichtfolie bespannen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.



6. 50 g Holundersaft, Eigelb und Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren. Restlichen Holundersaft (350 g) in einem kleinen Topf aufkochen, den kalt angerührten Saft einrühren und einmal aufkochen.
7. Topf von der Kochstelle nehmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter den Holunderpudding rühren. Pudding in den vorbereiteten Ring füllen und im Gefrierschrank festwerden lassen.
8. **Für die Vanillesahne** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
9. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
10. 50 g Milch, Eigelb, Stärke und Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren.
11. Restliche Milch (ca. 150 g), 150 g Sahne und Vanillemark aufkochen. Angerührte Milch-Stärke-Mischung einrühren, einmal aufkochen lassen.
12. Topf von der Kochstelle nehmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter den Vanillepudding rühren und den Vanillepudding abkühlen lassen.
13. Tortenboden aus dem Ring lösen, Papierrand entfernen, Ring sauber machen und wieder um den Boden stellen.
14. Etwas vom Vanillesahne auf dem Tortenboden verteilen und die Holundereinlage auflegen.
15. Die restliche Sahne (500 g) mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.
16. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf in etwas vom Vanillepudding auflösen, zum restlichen Vanillepudding geben und die Schlagsahne unterheben.
17. Vanillesahne gleichmäßig in den Tortenring füllen und im Kühlschrank etwa 2 Stunden festwerden lassen.
18. **Für die Dekoration** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
19. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf in etwas geschlagene Sahne auflösen, zur restlichen Schlagsahne geben und unterheben.
20. Torte aus dem Tortenring lösen und mit Sahne und Schokoladendekor garnieren.