

Holunderblütencharlotte

ca. 18-20 cm



Zutaten Bisquit

4 Eier
Prise Salz
95 g Zucker
60 ml Holunderblütensirup
145 g Mehl

Zutaten Füllung

220 g Sahne
200 g Quark
120 ml Holunderblütensirup
6 Blatt Gelatine

Dekoration

200 g weiße Kuvertüre
18-20 Löffelbisquits

Band, Holunderblüten

So geht's

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Holunderblütensirup in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät hellschaumig aufschlagen. Nun den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unterrühren. Das Mehl in zwei Portionen über die Masse sieben und vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 175 °C ca. 25 min backen.

Auskühlen lassen und mit dem flexiblen Tortenring 3-4 Böden ausstechen.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Löffelbisquits zur Hälfte mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen. Auf einem Backpapier zum trocknen auflegen. Restliche Kuvertüre auf ein Backpapier austreichen, abkühlen lassen und dann in kleine Stücke brechen (wird beim zusammensetzen später benötigt).

Nun die Füllung vorbereiten. Dazu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Holunderblütensirup aufrühren. Sahne unterheben. Die Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und langsam erwärmen. Ist die Gelatine zergangen, mit etwas Quarkmasse angleichen und dann unter die restliche Quarkmasse rühren.

Die Torte zusammensetzen. Eine Springform am Rand mit Backpapier auskleiden. Die Löffelbisquits rundum hineinstellen. Einen Tortenboden in die Mitte setzen. Mit etwas Creme bestreichen und mit weißen Kuvertürestücken bestreuen. Nächsten Boden aufsetzen. Creme daraufgeben und wieder Kuvertürestücke. Erneut wiederholen bis die Böden aufgebraucht sind. Als Abschluss Creme auf die Torte geben.

Im Kühlschrank mindestens 2 h kühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit einem Band sowie frischen Holunderblüten dekorieren.

