

Holunderbeerenorte

Zutaten Boden:

100 g Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
2 große Eier, getrennt
100 g Mehl
6 EL Milch
1 TL Backpulver
Prise Salz
20 g Kristallzucker

Creme:

8 Blatt Gelatine
80 g Honig
200 ml Apfelsaft (Alternativ: 100ml
Apfelsaft und 100 ml Holler/Aroniasaft)
200 g Holunderbeeren
50 g Zucker
20 g Vanillepuddingpulver
½ Becher Sauerrahm
1 ½ Becher Schlagobers
Aronia Pulver zum Bestreuen



Zubereitung:

Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren, Milch langsam unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Kristallzucker zugeben und weiter schlagen. Anschließend mit dem Mehl – Backpulvergemisch unterheben. Bei 180 °C ca. 25 min backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honig mit der Hälfte des Apfelsaftes, den Holunderbeeren, sowie dem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit restlichem Apfelsaft verrühren und zur Beerenmasse geben, weiter rühren bis die Masse eindickt. Gelatine gut ausdrücken, zugeben und kalt rühren. Sauerrahm und geschlagenes Obers untermengen. Den ausgekühlten Tortenboden im Ring mit der Creme füllen und einige Stunden kaltstellen. Mit Aronia Pulver bestreuen und beliebig verzieren.

*Gutes Gelingen wünscht euch
Maria Stinglmayr*

Obfrau Absolventenverband FR Hauswirtschaft