

Biskuittorte mit Holunderbuttercreme



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 30 Minuten backen + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 710 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 60 g

Kohlenhydrate: 45 g

Zutaten

1 Springform à 24 cm Ø

Biskuit

Butter und Mehl für die Form

6 Eier

5 EL Wasser

100 g Zucker

170 g Mehl

1 TL Backpulver

Holunderbuttercreme

300 g Butter

125 g Margarine

2 Eigelb

120 g Puderzucker

100 g Holunderblütengelee

Zuckerblumen zum Dekorieren

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Springformboden mit Backpapier belegen. Rand buttern, mit Mehl bestreuen. Für das Biskuit Eier trennen. Eigelb, Wasser und Zucker mit einem Handrührgerät zu einer hellen Creme schlagen. Mehl und Backpulver mischen, löffelweise unterheben. Eiweiss steif schlagen, unter die Masse heben. Teig in die Form geben und in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen. Rand mit einem Messer lösen. Biskuit auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- Für die Buttercreme Butter, Margarine und Eigelb zu einer hellen Creme schlagen. Puderzucker unter ständigem Rühren dazusieben. Holunderblütengelee in einer Schüssel glatt rühren. Mit der Creme mischen.
- Biskuit in 3 gleich dicke Scheiben schneiden. Biskuitboden auf eine Platte legen, mit 1/3 der Creme bestreichen. Mittleres Biskuit auf die Creme legen, mit 1/3 der Creme bestreichen. Mit dem Biskuitdeckel abschliessen. Ganze Torte rundum mit restlicher Creme bestreichen. Mit den Zuckerblumen dekorieren und kühl stellen.