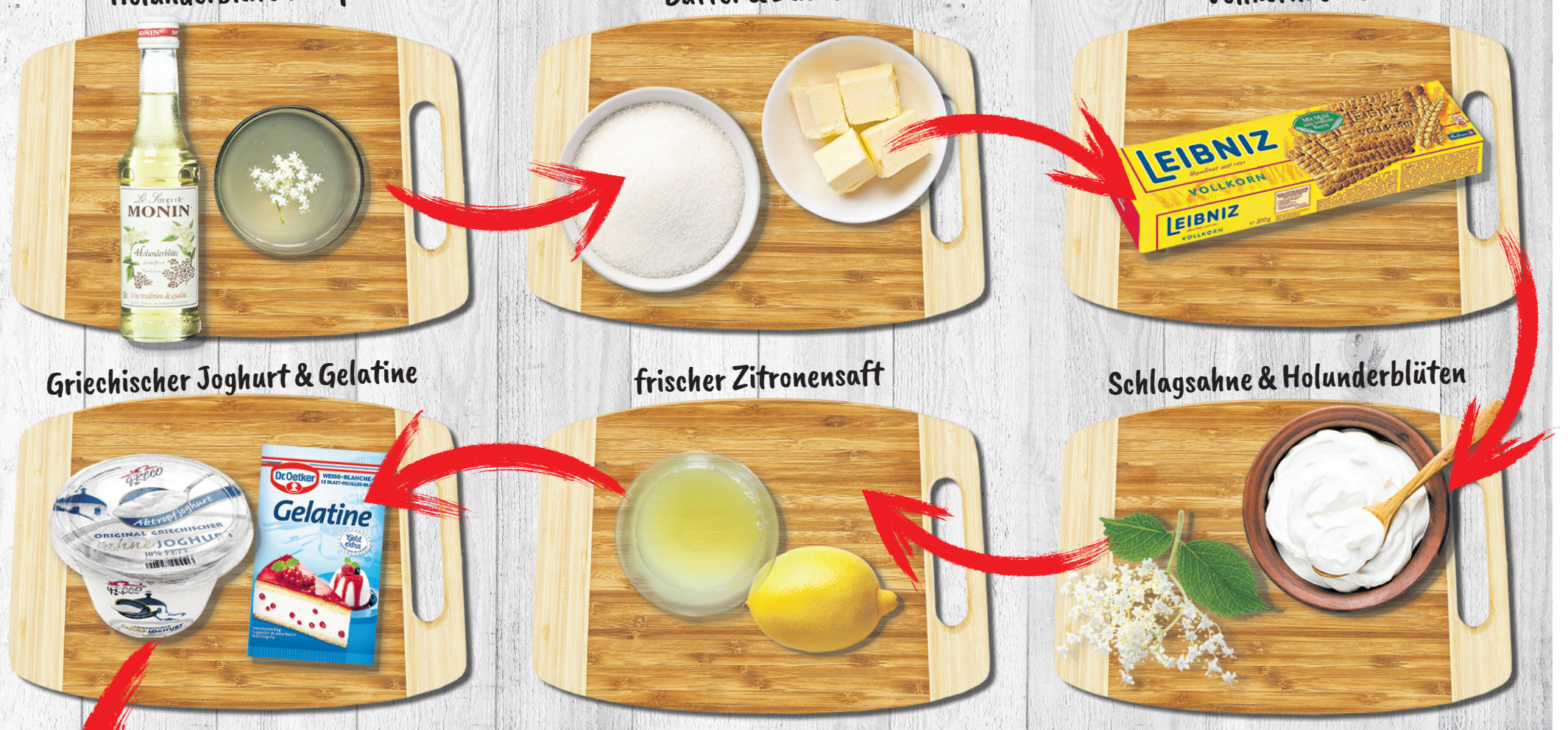
Holunderblüten-Joghurt-Torte

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Sie sind momentan draußen nicht zu übersehen: Die Holunderbüsche. Je nach Standort tragen Pflanzen bis Anfang Juli ihre schönen Blüten. Daher ist aktuell die beste Zeit, um beim Spaziergang duftende Holunderblüten zu sammeln. Daraus kann man einen schmackhaften Holunderblütensirup selbst herstellen. Oder man kauft einfach einen fertigen Sirup. Egal, wie man es macht, mit dem Sirup lässt sich eine frische Tortenköstlichkeit zaubern, die jede (sonntägliche) Kaffeetafel schmückt. Und die Zubereitung ist ganz einfach. Den Backofen muss man auch nicht anwerfen.

■ Zutaten **Portionen: 12**

250 ml	Holunderblütensirup (selbst gemacht oder z.B. von Monin)
250 g	Zucker
125 g	Butter
150 g	Vollkornkekse
8 Blatt	Gelatine (oder alternativ Agar-Agar, pflanzlich)
500 g	griechischer Joghurt
4 EL	frischer Zitronensaft
200 g	Schlagsahne



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Zunächst die **Butter** in einem Topf schmelzen und anschließend abkühlen lassen. Die **Kekse** in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Dann mit der flüssigen Butter vermengen.

■ Backpapier auf dem Boden einer Springform (26 Zentimeter) einspannen. Die **Butter-Keksmischung** darauf verteilen, gut festdrücken und kühl stellen.

■ Die **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen und 200 Milliliter **Holunderblütensirup** durch ein Sieb gießen, bei gekauftem Sirup kann man das Sieben natürlich lassen (dann reichen auch ca. 100 ml, der ist meist konzentrierter und daher süßer).

■ Nun den **griechischen Joghurt**, den **Sirup** und vier Esslöffel **frischen Zitronensaft** verrühren. Danach sechs Blatt **Gelatine** bei schwacher Hitze auflösen, etwas **Joghurt** einrühren. Die Gelatinemischung dann zum Joghurt geben.

■ Die **Creme** leicht fest werden lassen. Die **Schlagsahne** steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die **Joghurtcreme** auf dem **Keksboden** verteilen und möglichst glatt streichen. Danach die Torte kalt stellen.

■ 50 Milliliter **Sirup** leicht erwärmen und die verbliebenen zwei Blätter **Gelatine** darin auflösen. Den Guss unbedingt etwas abkühlen lassen.

■ Von einer Holunderblütendolde die kleinen **Blüten** vorsichtig mit einer Schere abschneiden, zum Guss geben und diesen gleichmäßig auf der Torte verteilen.

■ Torte **ca. 4 Stunden im Kühlschrank** fest werden lassen.

Das Küchen-Lexikon

So macht man selbst Holunderblütensirup

Holunderblütendolden (15 Stück) reinigen. Aufgepasst: Dabei sehr vorsichtig sein, denn die Blüten sollen erhalten bleiben. Die Stiele abschneiden und die ungeöffneten Knospen abzupfen, da diese bitter schmecken. 1 Kilo Zucker und 25 Gramm Zitronensäure mit 1 Liter Wasser aufkochen. Im Anschluss abkühlen lassen. Danach die Holunderblütendolden mit dem Zuckersirup übergießen und mindestens sechs Stunden – besser noch über Nacht – ziehen lassen. Wahlweise können Sie auch Zitronen- und/oder Orangenscheiben mit hinzugeben. Diese sollten vorher heiß abgewaschen werden.



Den Sirup in schicke Fläschen abfüllen. Ist auch ein originelles Mitbringsel!

Tipp: Wenn Sie mehr Holunderblütensirup herstellen, können sie ihn wunderbar als Zugabe in Schorlen, Sekt oder Cocktails verwenden.

Fotos: iStockphoto/Getty, Volker Reinert