



HOLUNDERTÖRTCHEN

1. Haushaltsblech (30 x 40 cm Grundfläche) zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Speisestärke versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Mehlmischung und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren unterheben.
3. Die Masse glatt auf das Backpapier aufstreichen und ca. 15 Min. auf unterer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit einem Torten-Förmchen 6 Tortenböden ausstechen und diese jeweils als Boden in die Tortenförmchen legen.
4. Für die Creme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holundersirup, Joghurt und Staubzucker glatt rühren. Gelatine gut ausdrücken und mit 50 ml Holundermischung warm auflösen. Mit der Holunderbasis vermischen und Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Für 4 Stunden kalt stellen.
5. Die Törtchen aus den Formen lösen und mit Schokoladenröllchen und Holunderblüten belegen.



ZUTATEN FÜR 6 TÖRTCHEN-FORMEN 8 CM DURCHMESSER UND 3 CM HÖHE

Boden:

5 Eier
50 g Staubzucker
1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
40 g Mehl
35 g Speisestärke
25 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Holundercreme:

150 ml Holundersirup
250 g Joghurt 3,6 %
50 g Staubzucker
4 Blätter Gelatine
200 ml Schlagobers

Garnitur:

weiße Schokoladenröllchen
Holunderblüten