



Holunder-Hochzeitstorte

Zutaten (für zwei runde Backformen á 15 cm Durchmesser)

Für den Biskuit

150 ml Milch
90 g Butter
150 g Mehl
60 g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
3 Eier, Zimmertemperatur
200 g Zucker
Butter und Mehl für die Backformen

Für den Holunderblütensirup

50 g Zucker
50 ml Wasser
3 EL Holunderblütensirup

Für die Buttercreme

3 Eigelb
60 ml Wasser
90 g Zucker
200 g weiche Butter
3 EL Holunderblütensirup

Frische, essbare Blüten, Beeren, Kräuter je nach Saison zur Dekoration

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Für den Biskuit: Backofen auf 170 Grad Celsius (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Backform-Böden (nicht die Seiten!) leicht einbuttern und mehlieren. Milch erwärmen, vom Herd nehmen und beiseitestellen. Butter darin schmelzen lassen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Eier mit Zucker zehn Minuten lang aufschlagen, bis die Masse cremig, dick und hell ist. Die Hälfte der Mehlmischung über die Eiermasse sieben und mit einem Teigschaber oder Schneebesen leicht unterheben. Die Milch-Butter-Mischung dazugießen und alles vorsichtig unterrühren. Dann die restliche Mehlmischung darüber sieben und unterheben. Teig auf die Backformen verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene 30 bis 35 Minuten lang backen. Farbe nach 20 Minuten kontrollieren und eventuell mit Backpapier abdecken. Backformen aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten lang abkühlen lassen. Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Für den Holunderblütensirup: Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Topf vom Herd nehmen, Holunderblütensirup dazugeben und abkühlen lassen.

Für die Buttercreme: Eigelbe in einer Rührschüssel mit Küchenmaschine oder Handmixer etwa fünf Minuten lang aufschlagen, bis die Masse dick und hell ist.

Thermometer bereithalten. In einem Topf Wasser mit Zucker aufkochen, bis die Masse 115 Grad Celsius erreicht hat.

Zuckersirup nach und nach in kleinen Mengen unter die Eiermasse rühren, dabei nach jeder Zugabe gut aufschlagen.

Wenn der Sirup vollständig untergerührt ist, alles noch etwa acht Minuten lang weiterschlagen, damit die Masse abkühlt. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, nach und nach weiche Butter in kleinen Mengen unterschlagen, gefolgt vom Holunderblütensirup.

Jeden Boden waagrecht mit einem Sägemesser halbieren und leicht mit gestreckten Sirup bepinseln.

Einen Boden mit etwas Buttercreme bestreichen. Die zweite Hälfte auflegen und ebenfalls mit Buttercreme bestreichen. Nochmals wiederholen. Die letzte Hälfte daraufsetzen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme überziehen und oben mit Beeren und/oder Blüten verzieren.