

Holunder - Frühstückstorte - Fruchtige

Kategorien: Backen, Früchte, Feste, Kuchen

Zutaten für: 1 Torte

4		Eier
4	Essl.	Heisses Wasser
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Mehl
80	Gramm	Speisestaerke
1	Teel.	Backpulver, gestrichen

ZUM FUELLEN

100	ml	Holunderbluetensirup
1	kg	Sahnequark
3-4	Essl.	Marillen Fruchtaufstrich
6-8	Essl.	Erdbeer Fruchtaufstrich
500	Gramm	Erdbeeren
4		Kiwis
1		Ananas

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, die Eigelbe mit 4 EL lauwarmem Wasser und dem Zucker zu einer hellen Creme schlagen. Die Eiweisse mit dem Salz ganz steif schlagen. Mehl, Staerke und Backpulver mischen. Eischnee und Mehl unter die Eigelb-Zuckermasse heben. Den Teig in die Form geben und im Ofen etwa 30 Minuten backen.

2. Den Boden herausnehmen, abkuehlen lassen und stuerzen, abkuehlen und dann in zwei Boeden halbieren. Aus einem Boden einen kleineren Kreis ausschneiden. Sirup mit 100 ml Wasser mischen und beide Boeden damit traenken.

3. Sahnequark in 3 Teile teilen, einen mit dem Marillenaufstrich, zwei Drittel mit dem Erdbeeraufstrich mischen. Den grossen Biskuitboden mit Erdbeerquark einstreichen, den kleineren Boden aufsetzen und mit Marillenquark bestreichen.

4. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 2 Kiwis schaelen und vierteln und mit den Erdbeeren mischen und auf den ueberstehenden Rand der Torte geben.

5. Ananas schaelen und in kleine Stuecke teilen, restliche Kiwis halbieren und abwechselnd auf die Torte legen. Uebrige Ananas, Kiwis und Erdbeeren als Salat auftischen.