

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 9. Juni 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Schokoladen-Hollerblüten-Eistorte**

**1 Stunde 20 Minuten (ohne  
Kühlzeiten)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Boden:

250 g Butter, 340 g Zartbitterschokolade (gehackt), 6 Eier, 225 g Staubzucker, 40 g glattes Mehl, Vanillemark, Salz; Butter und Mehl für die Form.

Für die Hollerblütenmousse:

280 g weiße Schokolade, 6 Eidotter, 100 g Holunderblüten-Sirup, 250 g Obers.

Zum Dekorieren: Holunderblüten, Himbeeren, Ribiseln.

### **Zubereitung**

Butter mit Schokolade langsam schmelzen und mit Eiern, Zucker, Salz, Vanille und Mehl gut verrühren, ohne Luft in die Masse einzuschlagen. Eine Springform buttern und mit Mehl stauben, die Masse hineingießen.

Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C Umluft 30-40 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen. Den kalten Boden aus der Form lösen und die Form mit Tortenrandfolie auslegen. Danach den Boden wieder in Form legen.

Für die Mousse das Obers halbsteif schlagen und bis zur Verwendung kalt stellen. Hollersirup aufkochen, über die Eidotter gießen und die Mischung in der Küchenmaschine aufschlagen. Die weiße Schokolade auf etwa 40 °C erwärmen und mit einem kleinen Teil vom Schlagobers glatt rühren.

Die schaumige Dottermasse unterheben und das restliche Obers einarbeiten. Die fertige Holunderblütenmousse auf den Tortenboden gießen und gut durchfrieren lassen.

Die fertige Torte im Gefrierfach aufbewahren. Sie sollte geist serviert werden. Je nach Saison mit frischen Holunderblüten oder Früchten garnieren.

