Nah&Frisch

www.kronenoel.at Professional

Holundertörtchen

Kuchen & Gebäck | Kalte Küche | Süße Gerichte | Vegetarisch



Zubereitung

Haushaltsblech (30 x 40 cm Grundfläche) zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl und Speisestärke versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Mehl-mischung und KRONENÖL Rapsöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren unterheben.

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.

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 denTeigboden geben und glatt streichen. Für 4 Stunden kalt stellen.

Die Törtchen aus den Formen lösen und mit Schokoladenröllchen und Holunderblüten belegen.

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 abgeriebene Zitronenschale
- 40 g Mehl
- 35 g Speisestärke
- 25 ml Kronenöl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack
- 150 ml Holundersirup
- 250 g Joghurt (3,6 % Fett)
- 50 g Staubzucker
- 4 Blätter Gelantine
- 200 ml Schlagobers
- Schokoladeröllchen, weiß
- Holunderblüten