

Holunderblüten-Schaumtorte „Hugo“ mit Sommerbeeren



Zutaten:

Für eine kleine Kuchenform bzw. Tortenring

- 300 ml Holunderblütensirup
- 200 ml Sekt
- 100 ml Zitronensaft
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 1 Handvoll frische Minzblätter
- Zucker nach Belieben, falls es jemand noch süßer mag
- Frische Beeren der Saison (z.B. schwarze & rote Johannisbeeren, Stachelbeeren)
- Zartbitterschokolade zum Verzieren



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Holunderblütensirup, Zitronensaft und Sekt in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Dann eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Minzblätter hinzugeben und 5-10 Minuten ziehen lassen. Nun die Minzblätter entfernen und die Flüssigkeit in einen Behälter geben. Komplett auskühlen lassen und für 3 Stunden in den Kühlschrank durchkühlen lassen. Am Besten über Nacht.

Das Gelee in eine elektrische Küchenmaschine geben und 20 Minuten schaumig aufschlagen.

In der Zwischenzeit eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Den Kuchenring leicht einölen und ebenfalls mit einem Streifen Backpapier bekleiden. (Die Schaumtorte lässt sich so leichter aus der Form befreien.)

Schaummasse in die Form gießen. Im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

Zum Servieren die Schaumtorte mit erwärmter Zartbitterschokolade verzieren. Mit frischen Beeren servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein fruchtiges Sorbet und heißer Minztee oder Eistee mit Eiswürfeln.