

Erdbeer-Holunderblütenmousse-Schnitte

*„Ein etwas zeitintensives Rezept,
aber dafür ein frühlingshafter Traum
in Optik und Geschmack“*



Zutaten:

Ölkuchenmasse

5 Eier
250 g Kristallzucker
125 ml Wasser
125 ml Öl
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Erdbeerschicht

500 g Erdbeeren
300 ml Schlagrahm
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
7 Blatt Gelatine
50 ml Holunderblütensirup

Holunderblütenmousse

500 ml Naturjogurt
250 ml Holunderblütensirup
500 ml Schlagobers
12 Blatt Gelatine

Erdbeerguss

1 kg Erdbeeren
100 ml Holunderblütensirup
200 g Zucker
12 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- 1.** Für den Teig die ganzen Eier mit Kristallzucker für ca. 10 Minuten sehr dickschaumig aufschlagen. Wasser-Ölmischung langsam zur Eiermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Eier-Öl-Masse unterheben. Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (170°C -190°C, Ober-Unterhitze) ca. 15-25 Minuten backen. Den Kuchenboden komplett auskühlen lassen und anschließend den (ausgekühlten) Kuchenboden auf ein Blech oder eine Kuchenplatte legen sowie einen Backrahmen drumherum legen.
- 2.** Für die Holunderblütenmousseschicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Schlagrahm halbsteif aufschlagen. Jogurt und Holunderblütensirup verrühren. Gelatineblätter gut ausdrücken - ca. 3 EL Sirup erwärmen und Gelatineblätter darin auflösen - unter die Jogurtmasse rühren. Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Holunderblütenmoussemasse auf den Kuchenboden streichen und in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Für die Erdbeerschicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren (frisch oder TK) zerkleinern mit Holunderblütensirup vermischen, erwärmen und fein pürieren. Schlagrahm mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Gelatineblätter im erwärmten Erdbeerpüree auflösen. Das überkühlte Erdbeerpüree vorsichtig unter den Schlagrahm heben und auf die helle Schicht des Kuchens verteilen.
- 4.** Für den Erdbeerguss die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren zerkleinern, mit Sirup und Zucker vermischen und pürieren. Die Gelatineblätter im erwärmten Erdbeerpüree auflösen und über die dritte Schicht des Kuchens verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen. Der Kuchen sollte für mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank gelieren. Danach in Rechtecke oder Vierecke schneiden, mit halbierten Erdbeeren sowie Holunderblüten garnieren und genießen :)