

## Rezept

# Holundertorte mit Äpfeln

Ein Rezept von Holundertorte mit Äpfeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>5</b> Eier
<b>70 g</b> weiche Butter	<b>70 g</b> Zucker
Salz	<b>5 cl</b> Kirschwasser
<b>150 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>6 Blatt</b> Gelatine	<b>250 g</b> Mascarpone
<b>250 g</b> Naturjoghurt	<b>100 g</b> Zucker
<b>300 g</b> Sahne	<b>500 g</b> Holunderbeeren
<b>300 ml</b> Orangensaft	<b>80 g</b> Zucker
<b>1</b> Zimtstange	<b>1</b> Zitrone
<b>3</b> säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> klarer Tortenguss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 150° vorheizen. Eier trennen und die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren, Kirschwasser hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die lauwarme Kuvertüre unterrühren. Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, Eischnee unterheben. Den Teig in der Form verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt und Zucker glatt verrühren. Gelatine tropfnass in einem Topf erhitzen und unter Rühren auflösen. 6 EL Mascarponecreme mit der Gelatine verrühren und unter die übrige Creme mischen. Die Creme ca. 10 Min. kühl stellen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Mascarponecreme durchrühren und die Sahne unterheben. Einen Tortenring um den Boden setzen. Die Creme auf dem Boden verteilen und die Torte mindestens 1 ½ Std. kühl stellen.
3. Währenddessen für den Belag die Holunderbeeren waschen und die Beeren mit einer Gabel abstreifen. Holunderbeeren mit Orangensaft, Zucker und Zimtstange zugedeckt ca. 15 Min. dünsten. In ein Sieb gießen, den Saft (ca. 450 ml) auffangen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen den Saft der Zitrone auspressen. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und 50 ml Wasser zugedeckt in 2-3 Min. weich dünsten. Die Äpfel in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

5. Die Äpfel auf der Torte verteilen. Den Tortenguss mit 8 EL Holundersaft glatt rühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Tortengussmischung unterrühren. Den Guss ca. 30 Sek. kochen, 1-2 Min. abkühlen lassen und zügig über die Äpfel verteilen. Die Torte mindestens 30 Min. kühl stellen.