Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Holunderblüten-Schaumtorte „Hugo“ mit Sommerbeeren

Hugo, das Modegetränk...
Als erfrischendes Modegetränk eroberte der Hugo die Sommer-Trink-Hitparade in den letzten Jahren. Die Mischung aus Holunderblütensirup, Sekt, Zitrone und Minze sorgt für eine ungewöhnliche Erfrischung. Angeblich ist er nun out, zumindest nach einschlägigen Zeitschriften in der Szene. Mir schmeckte er bereits vor dem großen Andrang und tut es immer noch. Also ist es nun Zeit den Hugo in ein neues Gewand zu kleiden. Wie wäre es mit einer Hugo-Schaumtorte?

Hugo ist out - es lebe die Hugo-Schaumtorte...
Der Trick bei unserem Rezept ist lediglich Gelatine. Die Rezeptur bleibt gleich. Wer möchte kann mit etwas Zucker nachsüßen. Ansonsten wird der Hugo erwärmt und eingeweichte Gelatine darin sanft aufgelöst. Dann Abkühlen lassen bis alles wie Wackelpudding geliert. Und nun kommt das Erstaunliche: wird der Hugo Wackelpudding mit einem elektrischen Rührgerät 20 Minuten geschlagen entsteht eine unglaublich köstliche, schaumige Masse. Ähnlich wie Marshmallows. Abgefüllt in eine Form und dann gekühlt entsteht ein kleines Wunder: eine Holunderblüten-Schaumtorte „Hugo“. Schmeckt riesig mit frischen, fein säuerlichen Beeren aus dem Garten. So schmeckt der Süden.

Hier die komplette Rezeptur und viel Spaß beim Zaubern:

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.

.