Flieder-Frischkäse-Torte

Dieser Cremekuchen vereint den blumigen Duft des Flieders mit dem fruchtig geheimnisvollen Aroma der schwarzen Johannisbeeren. Der Boden besteht aus einer saftigen Rührteigvariante mit Buchweizenmehl und Joghurt. Zitrone und Kardamom sorgen für Frische und eine orientalische Note. Gestillte Sehnsucht für den Gaumen.

Zutaten für den Boden:
250g Butter
225g Zucker
125g Vollkornweizenmehl
100g Buchweizenmehl
1Pck Backpulver
5-6 Eier
3 EL Joghurt
1 abgeriebene Zitronenschale
1/2 TL grünen Kardamom gemahlen

Zutaten für die Creme:
450g Frischkäse
250g Puderzucker
250ml Fliederblüten
3 EL Fliedersirup
1 EL Saft von schwarzen Johannisbeeren
etwas geriebene Tonkabohne oder Vanillestange

Zum Bestreichen des Bodens:

Variante 1:
etwas Fliederkonfitüre
und
100g schwarze Johannisbeeren
400ml Fliederblüten
250 ml Wasser
1 Päckchen Tortenguss

(Variante 2
Gelee von schwarzen Johannisbeeren**)**

- Für den Boden eine Springform 26-28cm Durchmesser einfetten und unten mit Backpapier abdecken.
Den Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze (oder 160°C Umluft) vorheizen.
- Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Jedes Ei einzeln zufügen und etwa 1 Minute auf höchster Stufe mit der Küchenmaschine einarbeiten. Je nach Größe nehme ich 5-6 Eier. 3 EL Joghurt hinzufügen.
- Das Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen und unterheben oder kurz mit der Maschine unterrühren.
- Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und etwa 35 Minuten fertig backen.
- Etwas abkühlen lassen. Den Rand der Springform vorsichtig lösen. Eventuell erst mit einem Messer nachhelfen.
Den Kuchen auf ein Gitter stürzen.
- Für die Creme 225g Frischkäse 125g Puderzucker 1EL Sirup, 1EL Beerensaft und etwas geriebene Tonkabohne mit dem Rührmix aufschlagen .
- Für die andere Hälfte Frischkäse Puderzucker EL Sirup aufschlagen und zum Schluss 250ml abgezupfte Fliederblüten unterheben (es darf nichts Grünes mehr dran sein). Beides kaltstellen.
- Den Boden etwa 1 cm unter dem Rand rundherum einschneiden und im zweiten Schritt in zwei Böden teilen. Den einen mit Fliederkonfitüre bestreichen.
- Für den zweiten (später unteren) Boden 100g Johannisbeeren in 250 ml Wasser aufkochen. Die 400ml Fliederblüten in eine Schale aus nicht reagierendem Material füllen z.B. Glas und mit dem heißen Saft übergießen mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben und gut ausdrücken. 3 EL Zucker und 1 Pck. Tortenguss hinzufügen und erneut aufkochen. Den Guss auf den unteren Boden streichen. Sobald er abgekühlt ist, die Creme mit den Fliederblüten darauf verteilen.
- Den zweiten Boden darüber legen und alles von außen mit der zweiten Creme bestreichen. Nach Herzenslust mit Blüten und Beeren dekorieren.

Die zweite Variante ist nicht so arbeitsintensiv. Einfach beide Böden mit dem Gelee bestreichen und die Creme darüber verteilen. Auch diese Torte ist eine ausgefallene Köstlichkeit. Mit der Frischkäse-Fliedercremefüllung gelingt dir eine naturverwunschene Sensation.