



Kretzertorte mit Holundersorbet

- **Bisquitboden:** Staubzucker mit der Butter schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl, Schokolade und die Haselnüsse unter die Masse heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175°C Hitze 15-20 Minuten backen.
- **Tortenfüllung:** Die Schokolade schmelzen, leicht abkühlen lassen und löffelweise die geschlagene Sahne und den Staubzucker dazugeben.
- **Fertigstellung:** Den erkalteten Biskuitboden quer in 3 Teile schneiden. Den untersten Boden mit einem Drittel der Schokoladen-Sahnecreme und Preiselbeeren gleichmäßig bedecken, den zweiten Tortenboden darüberlegen und gleich verfahren wie mit dem ersten. Den dritten Boden darüberlegen. Die Torte mit der Creme bestreichen und die Oberfläche mit Raspelschokolade bedecken.
- **Holundersorbet:** Eiweiß leicht aufschlagen. Mineralwasser, Holundersirup, Sekt und das Eiweiß in die Eismaschine geben und bis - 11°C kalt rühren lassen.
- **Alternative:** Mineralwasser, Holundersirup und Sekt vermengen und für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach geben. Während der Gefrierzeit immer wieder umrühren, danach mit dem Eiweiß im Kutter-Blitz cremig aufmixen.
- **Empfohlene Anrichteweise:** Die Kretzertorte in ca. 8 x 10 cm rechteckige Stücke schneiden und diagonal teilen. • Je eine Hälfte mit der Spitze nach oben auf einen Teller geben. Das Holundersorbet in einen Spritzsack füllen und auf die Schrägseite der Torte drapieren.

- Zutaten für 4 Personen:**
Bisquitboden: 125 g Staubzucker, 60 g Butter, 3 Eier, 40 g Mehl, 180 g Schokolade fein geraspelt, 125 g Haselnüsse fein gerieben
Tortenfüllung: 250 g Sahne, 60 g Schokolade, 30 g Staubzucker, 300 g Preiselbeeren
Holundersorbet: 200 ml Mineralwasser, 200 ml Holundersirup, 100 ml Sekt, ½ Eiweiß
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Schwierigkeit: mittelschwer

Friedl Steiner ist nicht nur Gastronom und Koch, sondern auch Bioland-Landwirt. Seine große Leidenschaft gilt dem Schnapsbrennen. Beste heimische Obstsorten – von Vinschger Marillen über Äpfel & Zwetschken bis zu Birnen – verwandelt er in edle Brände.

