Artikel vom 24.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waldmeister-erdbeer-torte

Waldmeister-Erdbeer-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stücke):

Boden:

4 Eier,

280 g Zucker,

350 g Mehl,

100 g gemahlene Mandeln,

450 g Junger Spinat (TK, ausgedrückt circa 200 g),

210 ml Sonnenblumenöl,

1 P Backpulver,

1 Prise Salz.

Erdbeer-Creme:

430 g Erdbeeren,

150 g Mascarpone,

170 g Sahne,

3 EL Zucker,

3 EL Gelierzucker,

2 Vanillezucker,

2 TL Zitronensaft,

2 TL Agar Agar.

Waldmeister-Creme:

250 ml und 150 ml Buttermilch,

2 EL Zucker,

5 EL Gelierzucker,

15 Stangen Waldmeister,

350 g Mascarpone,

330 g Sahne,

3 TL Agar Agar.

Außerdem:

250 g Sahne,

2 P Sahnesteif,

2 TL Zucke,

ein paar frische Erdbeeren,

Blüten und frischer Waldmeister als Dekoration.

Zubereitung:

Spinat auftauen, das überschüssige Wasser ausdrücken und die Blätter pürieren. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Eier mit Zucker so lange verrühren, bis die Masse deutlich heller und dick-cremig ist. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. Mehlmischung, Öl und Spinat auf zwei Portionen im Wechsel unter die Eimasse heben. Den Teig in die Springform füllen und für rund 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Die beim Backen entstandene Teigkuppel abschneiden, zerbröseln und beiseitestellen. Den übrigen Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden in einen Tortenring spannen. Den oberen Teil des Tortenrings einfetten und mit gefalteten Backpapierbögen den Rand nach oben verlängern, da die Torte sehr hoch wird.

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit 3 EL Zucker pürieren. Sahne steif schlagen und kaltstellen. Mascarpone glattrühren und die Hälfte des Pürees unterrühren. Das restliche Püree zusammen mit dem Gelierzucker und dem Agar Agar in einem Topf zu kochen bringen. 1 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und ein paar Löffel der Mascarponecreme unterrühren. Den Topfinhalt zügig unter das übrige Püree rühren, Schlagsahne unterheben und auf dem Tortenboden verteilen. Den zweiten Tortenboden

darauflegen und leicht andrücken. Im Kühlschrank kaltstellen.

In einem Topf 250 ml Buttermilch und 2 EL Zucker zum Kochen bringen. Von der Herdplatte ziehen, den Waldmeister dazu geben und zwei Stunden ziehen lassen. Die Buttermilch gerinnt dabei leicht, das ist aber kein Problem. Waldmeister entfernen und die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen lassen, sodass keine Waldmeisterstücke zurückbleiben. Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben und mit Agar Agar sowie dem Gelierzucker verrühren. Sahne steif schlagen. Mascarpone cremig rühren und 150 ml Buttermilch unterrühren. Nicht zu lange rühren damit die Mascarpone nicht gerinnt. Topfinhalt zum Kochen bringen und 1 Minute köchelnd lassen. Vom Herd nehmen und ein paar Löffel der Mascarponecreme unterrühren. Danach den Topfinhalt in die restliche Mascarponecreme geben und zügig unterrühren. Schlagsahne unterheben, auf den Tortenboden geben, glattstreichen und für mindestens fünf Stunden kalt stellen.

Die Torte aus dem Tortenring lösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und den Tortenrand damit einstreichen. Die Kuchenkrümel bis zur Hälfte der Torte am Rand andrücken. Die restliche Sahne in Tupfen auf der Torte verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.

Julia Ernsting