Artikel vom 07.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/waldtorte

Waldtorte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Boden:

400 g Spinat

3 Eier

200 ml Sonnenblumenöl

300 g Zucker

350 g Mehl

1 P Backpulver

1 Biozitrone

Creme:

500 g Mascarpone

400 g Schlagsahne

4 P Sahnesteif

120 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Fruchtspiegel:

300 g Himbeeren

3 Blatt Gelatine

Deko:

einige Walderdbeeren

150 g Marzipan

2 TL Kakaopulver

rote Lebensmittelpaste

weiße flache und runde Zuckerperlen

essbarer Kleber

Zubereitung:

Für den Fruchtspiegel die Himbeeren fein pürieren und in einem Topf erhitzen. Bei Bedarf das Püree vorher durch ein Sieb streichen, um die kleinen Kerne zu entfernen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen! Zunächst 1 EL Püree unter die Gelatine rühren, anschließend noch mal 2 EL Püree unterrühren. Die Gelatinemasse zu dem restlichen Püree geben. Alles verrühren und in eine runde Silikonform Ø 20 cm umfüllen. Alternativ zur Silikonform kann man ein Tortenring auf den gewünschten Durchmesser einstellen, auf einen flachen Teller stellen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Fruchtspiegel so in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Wenn der Fruchtspiegel fest ist, zusätzlich etwa 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Dadurch lässt er sich besser aus der Form lösen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Zitronenschale zur Seite stellen, dann die Zitrone auspressen. Den Spinat mit dem Zitronensaft in einem hohen Gefäß fein pürieren. Eier und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Öl, Spinat und die Hälfte des Zitronenabriebs unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und circa 45 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Den Boden oben waagerecht gerade abschneiden und den Abschnitt zerbröseln. Den Boden dann waagrecht halbieren. Den unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen.

Für die Creme Sahne und Sahnesteif steif schlagen. In einer separaten Schüssel Mascarpone, Puderzucker und den restlichen Zitronenabrieb glattrühren. Die Schlagsahne kurz unterheben. 4 EL der Creme auf dem unteren Teil des Bodens verstreichen.

Den Fruchtspiegel aus der Form lösen und mittig platzieren. Mit einem Teelöffel den Rand mit Creme auffüllen. Die Hälfte der restlichen Creme auf den Fruchtspiegel geben und glattstreichen, sodass die Creme bis zum Tortenrand geht. Den oberen Teil des Bodens darauflegen, leicht andrücken und die restliche Creme darauf glatt verstreichen. Die Brösel auf der Torte verteilen und diese mindestens zwei Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Pilze für die Dekoration herstellen. Hierfür circa ein Drittel des Marzipans mit Kakaopulver, ein weiteres Drittel mit roter Lebensmittelpaste einfärben. Für die Stiele bleibt das Marzipan naturfarben. Schaschlikspieße in der Mitte durchschneiden. Die Pilzstiele formen und mittig aufspießen. Der Spieß muss jeweils oben ein kleines Stück herausschauen. Die Pilzköpfe formen, oben auf die Spieße setzen und leicht andrücken, sodass zwischen Pilzkopf und Stiel keine Lücke mehr ist. Die weißen Zuckerperlen mit essbarem Kleber auf den roten Pilzköpfen festkleben.

Den Tortenring von der Torte lösen und diese mit den Pilzen und den Walderdbeeren dekorieren. Die Torte bis zum Verzehr kaltstellen.

Tipp: Es kann auch TK-Spinat verwendet werden. Diesen auftauen lassen und dann gut ausdrücken bevor man ihn verwendet.

Julia Ernsting