

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 10.05.2024

Erdbeer-Waldmeister-Torte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den grünen Biskuitboden:

250 g TK-Blattspinat
2 Eier (Größe M)
170 g Zucker
etwas Salz
200 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 Pck. Backpulver
60 g gemahlene Mandeln
125 ml Back- und Bratöl

Für die Erdbeercreme:

250 g Erdbeeren
3 EL Zucker
1-2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Blatt Gelatine
100 g Schlagsahne
75 g Mascarpone

Für die Waldmeistercreme:

250 ml Buttermilch
3 EL Zucker
10 Stängel Waldmeister, angewelkt
1 Blatt Gelatine
1 Pck. Vanillezucker
175 g Mascarpone
200 g Schlagsahne

Für die Garnitur:

150 g Schlagsahne
250 g Erdbeeren
Frischer Waldmeister und Gänseblümchen für die Garnitur

Außerdem:

Tortenring (Ø 22 cm)
Backpapier
Backblech
Einweg-Spritzbeutel

Zubereitung:

- Für den grünen Biskuitboden** den Spinat auftauen lassen, überschüssiges Wasser ausdrücken und am besten in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.
- Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backring in Backpapier einschlagen (siehe Video) und das Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen der Küchenmaschine auf höchster Stufe 5-6 Minuten dick cremig aufschlagen.
- Mehl, Backpulver und Mandeln mischen.
- Abwechselnd in 2 Portionen Mehlmischung, Öl und Spinat von Hand mit einem Silikonschaber vorsichtig unter die Eimasse heben.



6. Teig in den vorbereiteten Backring auf dem Blech füllen und im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 35 Minuten backen und eine Stäbchenprobe machen.
7. Den Kuchen kurz auf einem Gitter ruhen lassen, den Backring entfernen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen.
8. Inzwischen **für die Erdbeercreme** die Erdbeeren abbrausen, trocknen und entkelchen.
9. Erdbeeren, Zucker und Zitronenschale in einem Rührbecher mit einem Schneidstab pürieren.
10. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
11. Sahne steif schlagen und kaltstellen.
12. Mascarpone in eine Schüssel geben und glattrühren.
13. Das Erdbeerpüree in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine im heißen Püree auflösen. Püree und Mascarpone verrühren und etwas abkühlen lassen.
14. Inzwischen die Kuppel des Kuchens begradigen und die abgeschnittenen Teile zerbröseln und beiseite stellen.
- Lucias Tipp:** Die Brösel werden später für die äußere Dekoration benötigt.
15. Den übrigen Boden einmal waagrecht durchschneiden, unteren Boden auf eine Platte setzen und den Tortenring um den unteren Boden spannen.
16. Die leicht abgekühlte Erdbeer-Mascarponecreme vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben und auf dem Tortenboden verteilen. Mit dem 2. Tortenboden belegen und leicht andrücken. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.
- Lucias Tipp:** Die Erdbeersahne kann flüssig werden, wird aber dann im Kühlschrank fest.
17. Inzwischen **für die Waldmeistercreme** 150 ml Buttermilch und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen.
18. Von der Kochstelle nehmen, den Waldmeister in die heiße Buttermilch legen und eine Stunde beiseitegestellt ziehen lassen.
- Lucias Tipp:** Die Buttermilch gerinnt dabei leicht, was aber kein Problem ist.
19. Die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen.
20. Restliche Buttermilch (100 ml) mit Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen, von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Mascarpone unter die noch warme Buttermilch rühren.
21. Waldmeister aus der Buttermilch nehmen. Beide Buttermilchmischungen in eine Schüssel geben.
22. Sahne steif schlagen und von Hand mit einem Schneebesen in 2 Portionen vorsichtig unter die Buttermilchmischung heben.
23. Die Buttermilch-Sahne-Mischung auf die gekühlte Torte geben und glattstreichen. Waldmeistertorte für mindestens 5 Stunden kaltstellen.
- 24. Für die Garnitur** 150 g Sahne steif schlagen. Die Waldmeistertorte rundherum dünn mit Schlagsahne bestreichen und die Kuchenbrösel bis etwa zur Hälfte der Tortenhöhe leicht andrücken. Die restliche Schlagsahne in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und in Tupfen auf die Torte spritzen.
25. Erdbeeren abbrausen, trocknen, entkelchen und halbieren. Halbierete Erdbeeren in Herzform auf die Torte setzen (siehe Video). Torte nach Belieben weiter mit Waldmeister und Gänseblümchen dekorieren.