



Erdbeer-Waldmeister-Torte

Eine sommerliche Torte mit einer Waldmeister-Sahne und Erdbeeren

Zutaten (etwa 16 Stück)

für das Rezept Erdbeer-Waldmeister-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

Biskuitteig:

- 2 Eier (Größe M)
- etwa 1 EL heißes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Weizenmehl
- ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
- 150 g Joghurt
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack
- 6 EL kaltes Wasser
- etwa 25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt
- 600 g kalte Schlagsahne

Guss:

- 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack
- 3 EL Zucker
- 250 ml Wasser

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen und Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und 300 g der Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Einen Teil dieser Erdbeerscheiben innen an den Tortenring, auf den Rand des Bodens stellen. Die ganzen Erdbeeren mit Abstand zum Tortenring in einem Ring auf den Boden stellen, so dass die Bodenmitte frei bleibt. Quark mit Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen glatt rühren.

Götterspeise **nur mit 6 Esslöffeln kaltem Wasser (ohne zusätzliches Wasser, ohne Zucker!)** nach Packungsanleitung zubereiten. Erst etwa 4 Esslöffel von der Quarkmasse unterrühren, dann die Götterspeisenflüssigkeit mit der Quarkmasse verrühren. Gehackte Pistazien unterheben und kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Füllung auf den belegten Boden geben, glatt streichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Mit den übrigen Erdbeerscheiben die Torte dekorativ belegen.

Guss:

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und über den Erdbeeren verteilen. Die Erdbeer-Waldmeister-Torte nochmals für mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.