

Waldmeister Torte

Zutaten Teig:

2 Eier
2 Eßl. warmes Wasser
75 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
100 g Mehl
1 Tl. Backpulver



Zutaten Sahnecreme:

8 Blätter Gelatine
500 g Schmand
60 g Zucker
120 ml Waldmeistersirup
500 g Sahne

Zutaten Waldmeisterspiegel:

1 Tüte Götterspeise Waldmeister Geschmack Instant
150 g Sahne
12 Weingummifrösche

Den Backofen vorheizen

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Backzeit 30 Min.

Zubereitung:

- 1.** Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit warmen Wasser sehr schaumig aufschlagen.
- 2.** Zucker und Vanillinzucker hinzufügen und weiter schlagen bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
- 3.** Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
- 4.** Den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen.
- 5.** Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen.
- 6.** Den Boden auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Min. backen.
- 7.** Den Springformrand nach dem backen sofort lösen und entfernen.
- 8.** Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen, den Springformrand entfernen und den Bisquitboden auskühlen lassen.
- 9.** Vom ausgekühlten Boden das Backpapier vorsichtig entfernen.
- 10.** Den Boden drehen, auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring um den Boden stellen.
- 11.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 12.** Schmand, Zucker und Waldmeistersirup verrühren.
- 13.** Gelatine ausdrücken und auflösen.
- 14.** 3 Eßl. Schmand Mischung mit Gelatine verrühren und unter den Rest der Schmandmischung rühren.
- 15.** Die Sahne steif schlagen und unter die Schmandmasse heben.
- 16.** Sahnecreme auf den Bisquitboden geben und glatt streichen.
- 17.** Mindestens 3 Std. kalt stellen.
- 18.** Das Instant Götterspeisepulver in eine Rührschüssel geben und 300 ml kochend heißes Wasser zufügen und mit einem Schneebesen durchrühren bis sich das Pulver ganz aufgelöst hat.
- 19.** Waldmeister Götterspeise vorsichtig auf der Torte verteilen und abkühlen lassen.
- 20.** Die Sahne steif schlagen und in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- 21.** 12 Tuffs auf die Torte spritzen und die Weingummifrösche darauf platzieren.

