



Natürlicher Waldmeistersirup

Sollte mindestens 4-6 Tage vorher zubereitet werden!

- 20 g frischer Waldmeister
- 380 g Wasser
- 160 g Zucker
- 3 Scheiben Bio Zitrone

Der Waldmeister sollte vor der Verarbeitung gewaschen und mindestens einen halben Tag oder über Nacht angewelkt sein. So entfaltet er sein schönsten Aroma! - Danach Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Den heißen Zuckersirup über den Waldmeister gießen und die Zitronenscheiben hinzufügen. Nun muss dieser Sud ca. 4-6 Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen, dabei ab und zu umrühren. - Danach alles durch ein feines Sieb oder Tuch gießen, den Sirup noch einmal aufkochen und noch heiß in sterilisierte Fläschchen abfüllen. - Der Sirup ist nur ganz zartgrün und nicht so dickflüssig wie gekaufter.

Waldmeistertorte mit Erdbeeren

Zutaten für eine Torte mit 18 cm Ø - Alle Zutatenmengen basieren auf den o. g. selbstgemachten Waldmeistersirup, der weniger süß, als gekaufter ist!

Rührteig

- 100 g Bio-Babyspinat (habe ich bei Edeka gekauft)
- 100 g Sauerrahm 24%
- Abrieb von 2 Limetten
- Saft ½ Limette
- 200 g weiche Butter

- 200 g Zucker
- 5 Eier Gr. M
- 2 Teel. Backpulver
- 300 g Mehl

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. 2 Backformen mit 18 cm Ø fetten. - Spinat, Sauerrahm, sowie Limettensaft und -abrieb in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

In einer Rührschüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und jeweils eine halbe Minute untermixen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über die Eimasse sieben und kurz verrühren. Dann das Spinatpüree hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren und je eine Hälfte in die vorbereiteten Backformen geben. Glattstreichen und ca. 35 Minuten backen. Nach 5 Minuten aus der Form nehmen und auf einem Rost komplett abkühlen lassen. (Es ist normal, dass die Kuchen in der Mitte eine Wölbung bekommen haben.)

Die völlig erkalteten Kuchen werden nun waagrecht in jeweils zwei ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten, so dass ihr 4 gleich dicke Kuchenschichten erhaltet. Dabei wird die Wölbung abgeschnitten und kann anschließend vernascht werden oder z.B. gewürfelt für ein dekoratives Schichtdessert verwendet werden.

Waldmeister-Quarksahnecreme

Achtung! Sollte gekaufter Waldmeistersirup verwendet werden, muss unbedingt die Zuckermenge angepasst werden, da dieser meist deutlich süßer ist!

- 350 g Magerquark
- 200 g Mascarpone
- 30 ml frisch gepresster Limettensaft
- sehr feiner Abrieb von 1 Bio Limette
- 80 ml Waldmeistersirup (selbstgemacht, siehe Rezept oben ↑)
- 60 g Zucker
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne 45 %
- 1 El. Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Quark, Mascarpone, Limettensaft und -abrieb, sowie Zucker und Waldmeistersirup verrühren. Die Gelatine bei milder Hitze in einem kleinen Topf auflösen und nach und nach mit einigen Löffeln Quarkmasse verrühren (angleichen). Diese Mischung nun unter die restliche Quarkcreme rühren. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen und unter die Waldmeister-Quarkcreme ziehen.

Aufbau

- ca. 60 ml selbstgemachter Waldmeistersirup zum Tränken
- 200 g Erdbeeren
- 1 El. Zucker (nach Geschmack)
- ggf. 1 El. Sofortgelatine (es geht auch ohne)

Die erste Kuchenschicht auf einen Teller oder eine Platte platzieren und mithilfe eines Pinsels mit etwas Waldmeistersirup tränken. Danach knapp 1 cm dick mit der Waldmeisterquarkcreme bestreichen und die zweite Kuchenscheibe auflegen. Diese wieder mit dem Sirup tränken und wie oben mit der Waldmeistercreme bestreichen. So mit auch mit den restlichen zwei Schichten fortfahren. Anschließend die gesamte Torte dünn mit der Creme bestreichen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die Torte noch einmal mit einer Schicht Creme einstreichen, mit

einigen Tupfen verzieren und für mindestens 2-3 Stunden kühlen.

Die Erdbeeren (einige für die Deko zurück behalten) mit dem Zucker und ggf. der Sofortgelatine pürieren. Das Erdbeerpüree auf der Torte verteilen und mit Erdbeerstückchen und evtl. Waldmeisterblättchen belegen. Die Menge ist reichlich - ich habe das restliche Erdbeerpüree zur Torte serviert.

Idee & Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017