



"La Primavera"

Erdbeer-Waldmeister Frischkäsetorte mit Pistazienknusperboden

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Springform oder Tortenring 18 cm Ø , [Silikonform Truffles](#)*

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm.

Waldmeisterkugeln

- 1 Blatt Gelatine
- 40 g Mascarpone
- 60 g Frischkäse
- 25 g selbstgemachten [Waldmeistersirup](#) (je nach Saison könnte z.B. auch Holunderblütensirup verwendet werden)
- 1 Teel. Zitronensaft
- 1 gestrich. El. Puderzucker
- 40 g Schlagsahne
- opt. grüne Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Mascarpone und Frischkäse mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker verrühren. Den Waldmeistersirup in einem kleinen Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Sirup mit der Frischkäsemasse verrühren und nach Wunsch einen Hauch grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Masse am besten in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die 'Truffles' Silikonform damit befüllen. Die Form mindestens 4 Stunden einfrieren.

Wer keine Kugelform hat, könnte auch alternativ eine [Form mit 16 cm Ø*](#) 1-2 cm hoch mit der Waldmeistercreme befüllen und einfrieren. Statt Kugeln würde man dann diese gefrorene Schicht später in die Erdbeermousse drücken.

Knusperschicht

- 60 g weiße Kuvertüre
- 30 g [KoRo Pistazienmus](#)*
- 10 g [KoRo grüne Pistazienkerne](#)*, gehackt
- 10 g [Crêpes dentelles](#)¹, altern. Eiswaffeln
- 10 g [Quinoa](#)¹ gepufft (Bioladen)

Eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen. Den Rand nach Möglichkeit mit [Tortenrandfolie](#)¹ auskleiden. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Pistazienmus verrühren. Mit den gehackten Pistazien, den Crêpes dentelles und dem Quinoa verrühren. Die Masse gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen und leicht andrücken.

Biskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 1 Pr. Salz
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 30 g Mehl
- 10 g gemahlene Mandeln
- 10 g geschmolzene Butter
- etwas Waldmeistersirup zum Tränken

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Das Eigelb sanft einrühren. Das Mehl über die Eimasse sieben und zusammen mit den Mandeln unterheben. Zwischendurch 1 Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter vermengen und ebenfalls unterheben. Den Teig soll schön luftig bleiben. Den Teig in einem Kreis von 20 cm Durchmesser gleichmäßig auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 10 Minuten backen. Anschließend einen Kreis von 18 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden und den Biskuit noch warm auf die Pistazienknusperschicht legen und leicht mit Waldmeistersirup tränken. Die Form, während die Erdbeer-Frischkäsemousse zubereitet wird, in den Kühlschrank stellen.

Erdbeer-Frischkäsemousse

- 6 Blätter Gelatine
- 250 g Erdbeerpüree
- 100 g Zucker
- 80 g weiße Kuvertüre, gehackt oder [Callets](#)¹
- 110 g Mascarpone
- 100 g Frischkäse
- 30 g Zitronensaft
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zucker erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse über die Kuvertüre geben, verrühren und mit dem Stabmixer aufemulgieren. In einer separaten Schüssel Mascarpone und Frischkäse mit dem Zitronensaft glattrühren. Die Fruchtmasse nach und nach unterrühren. Die Schlagsahne cremig schlagen und unter die Frischkäsemasse ziehen.

Aufbau

Die Hälfte der Erdbeer-Frischkäsemousse auf dem vorbereiteten Biskuitboden verteilen. Die eingefrorenen Waldmeisterkugeln in die Creme drücken und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit der restlichen Frischkäsemousse bedecken, glattstreichen und die Torte mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Garnitur

- 60 g Schlagsahne + 1 Teel. Zucker
- frische Erdbeeren
- [KoRo grüne Pistazien](#)*, fein gehackt
- z.B. Erdbeerblüten, Waldmeisterblättchen o.ä.

Die Torte aus der Springform befreien und die Tortenrandfolie abziehen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Torte mit der Schlagsahne, frischen Erdbeeren, gehackten Pistazien und Blättern, sowie Erdbeerblüten dekorieren. Den unteren Rand der Torte mit fein gehackten Pistazien verzieren.

Die Torte hält sich mindestens 2-3 Tage im Kühlschrank.