



Erdbeertorte mit Rhabarber & Waldmeister

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

Verwendete Formen: [Silikonform Universo'](#)*, [Silikonform Tortaflex' 16 cm](#) Ø*

Rhabarber-Erdbeer Schicht

- 170 g Rhabarber, geputzt u. in kl. Stücke geschnitten
- 100 g Erdbeerpüree
- 60 g Vanillezucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Rhabarberstücke und Erdbeerpüree zusammen mit dem Vanillezucker köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist. Dann die ausgedrückte Gelatine im Fruchtkompott auflösen und diese dann in die Tortaflexform oder eine andere Form mit 16 cm Durchmesser füllen und einfrieren. *Die Schicht muss nicht gefroren sein, aber doch fest sein, bevor die Waldmeistercreme zubereitet wird.*

Waldmeistercreme

- 100 g Mascarpone
- 85 g Waldmeistersirup ([selbstgemacht](#) o. gekauft)
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 15 g Puderzucker
- 60 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Den Waldmeistersirup in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Den Sirup mit der Mascarpone glatrühren. Die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen und unter die Waldmeistermischung ziehen. Die Waldmeistercreme auf die gefrorene (bzw. fest gewordene) Rhabarber-Erdbeer Schicht füllen und erneut einfrieren.

Shortbread

- 30 g Puderzucker
- 2 g feines Meersalz
- 80 g Mehl Type 550
- 15 g Stärkemehl
- etwas Vanille
- 90 g Butter

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Salz, Mehl, Stärke und Vanille in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange (!) verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und 5 mm dick ausrollen. Die obere Backpapierschicht abziehen, den Teig auf ein Backblech legen und 12 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit die Mandelacquoise zubereiten.

Mandelacquoise

- 38 g Eiweiß Gr. L
- 15 g Zucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 10 g Mehl
- 30 g Puderzucker

Puderzucker und gemahlene Mandeln miteinander vermischen. Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker hinzurieseln lassen. Das Puderzucker-Mandelgemisch darüber geben und vorsichtig unterheben. Nicht zu stark rühren, die Masse soll ja nicht zusammenfallen. Den Teig in einen Einmalspritzbeutel füllen und etwa 1 cm dick spiralförmig auf das vorgebackene Shortbread spritzen. Noch einmal für 12-15 Minuten bei 180 Grad backen. Noch heiß einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen. Den Boden komplett abkühlen lassen.

Erdbeermousse

- 220 g Erdbeerpüree
- 30 g Zucker
- 1-2 El. Zitronensaft
- 3 Blätter (5g) Gelatine
- 120 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die weiße Kuvertüre zur Fruchtmasse geben, 2 Minuten warten und dann verrühren. Anschließend kurz mit dem Stabmixer pürieren. Wenn die Masse auf ca. 30 Grad abgekühlt ist, die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Aufbau

Circa zwei Drittel der Erdbeermousse in die Universo Silikonform füllen. Die gefrorene Erdbeer/Rhabarber-Waldmeister Schicht mit der Fruchtschicht nach unten in die Erdbeermousse drücken. Mit einer Schicht Mousse bedecken. Dann den Boden mit der Dacquoiseseite nach unten auflegen. Eventuelle Lücken mit Erdbeermousse auffüllen. Glatt streichen und mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Erdbeerglasur (N. Hunziker)

- 160 g Milch
- 60 g Sahne
- 80 g Erdbeerpüree (*durch ein Sieb passiert*)
- 25 g Zucker
- 40 g [Glucosesirup¹](#)
- 180 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- rote Lebensmittelfarbe

Milch, Sahne, Erdbeerpüree, Zucker und Glucosesirup zusammen aufkochen. Die gehackte Kuvertüre dazugeben und schmelzen lassen. Danach die Gelatine darin auflösen und die Glasur mit der Lebensmittelfarbe nach Wunsch einfärben. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb gießen. Die Glasur sollte später beim Übergießen der Torte eine Temperatur von 28-30 Grad haben.

Fertigstellung

- 2-3 El. gehackte Pistazien
- Erdbeeren
- Waldmeister oder andere Blättchen

Die Glasur auf die richtige Temperatur bringen. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und entweder auf ein Rost legen, oder erhöht auf eine Schüssel stellen. Darunter eine Schale platzieren, die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte gleichmäßig mit der Erdbeerglasur übergießen. Tropfen am unteren Rand sorgfältig abstreifen und diesen dann mit den gehackten Pistazien verzieren. Die Torte auf einen Teller setzen und zum Auftauen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren, Waldmeister und Pistazien oder nach Wunsch dekorieren.