



Waldmeistertörtchen mit Erdbeerherz

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

Verwendete Formen: 6 [Dessertringe 7,5 cm ø¹](#), [Silikonform Petit Fours*](#), [Silikon Backmatte¹](#)

HINWEIS: Für diese Törtchen habe ich hausgemachten Waldmeistersirup verwendet, welches ich nach unten angegebenem Rezept hergestellt habe. Bei gekauftem Waldmeistersirup muss ggf. die Zuckermenge angepasst werden!

Natürlicher Waldmeistersirup

- 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 schönstes 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. - Etiketten zum Ausdrucken: [Klick](#)

Erdbeer-Waldmeisterkompott

- 100 g (frische) Erdbeeren
- 100 g natürlicher Waldmeistersirup (siehe oben)
- 5 g Limettensaft
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit dem Waldmeistersirup und dem Zitronensaft 2-3 Minuten köcheln lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen und dieses anschließend mit einem Stabmixer

pürieren. Sechs Mulden der Petits Four Silikonform mit dem Kompott füllen und einfrieren. Wenn die Einlage durchgefroren ist, kann mit der Zubereitung des Dekorbiskuits begonnen werden.

Dekorbiskuit

Grüne Dekormasse (*Pâte à cigarettes*)

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- 2 Eiweiß Gr. M
- 50 g Mehl, gesiebt
- [grüne Lebensmittelfarbe](#)¹

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl einmelieren und die Masse mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte ca. 1 mm gleichmäßig dünn auf eine 30×40 cm [Silikonmatte](#)* streichen (Backpapier geht auch, eine Silikonmatte ist aber praktischer). Mit einem [Zahnpachtel](#)* (gibt's auch günstig in jedem Baumarkt) senkrecht durch die grüne Masse streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Die Größe von 30×40 cm sollte voll ausgenutzt werden, da man diese Fläche an Biskuit später unbedingt braucht. Die Silikonmatte auf einer Platte liegend für mindestens eine halbe, besser eine Stunde in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. Dann kann der Biskuit zubereitet werden.

Biskuitmasse

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixergerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten.

Die Silikonmatte mit der gefrorenen Dekormasse aus dem Gefrierschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte gleichmäßig dick darauf verstreichen. Das Ganze sollte zügig geschehen, damit die grüne Dekormasse nicht antaut und verwischt. Auch hier wieder darauf achten, dass die Teigfläche möglichst 30×40 cm groß ist!

Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Folie abziehen.

Den Dekorbiskuit nun in Streifen von 4 x 21 cm schneiden (*ich verwende dafür ein [langes Lineal](#)¹ und ein [Teigrädchen](#)¹*). Aus dem restlichen Teig Kreise mit ca. 5-6 cm Ø ausstechen.

- Waldmeistersirup zum Tränken

Die Dessertringe auf eine Platte stellen und möglichst mit [Tortenrandfolie](#)¹ auskleiden. Die Teigstreifen mit dem Streifenmuster nach außen stramm in die Ringe einpassen. Darauf achten, dass die Schnittenden dicht abschließen, damit keine Creme hinausläuft. Je einen passenden Teigkreis als Boden einlegen. Den Biskuit innen mit einem Pinsel leicht mit Waldmeistersirup bestreichen.

Waldmeister-Ricottamousse

- 130 g Waldmeistersirup
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 100 g Ricotta (Kuh)
- 20 g Limettensaft
- 130 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Ricotta mit dem Limettensaft verrühren. Den Waldmeistersirup in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verschlagen. Den heißen Waldmeistersirup unter die Eimasse rühren, zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 84 Grad erhitzen. Dann sofort von der Herdplatte ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und danach alles in den Ricotta einrühren. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Schlagsahne halbsteif schlagen und unter die Ricottacreme ziehen. Zum besseren Befüllen der Törtchen habe ich die Waldmeistermousse in einen Spritzbeutel gefüllt.

Aufbau

Die vorbereiteten Törtchen zur Hälfte mit Waldmeistermousse füllen. Die gefrorenen Erdbeer-Waldmeisterkompott Einlagen ausformen und in die Mousse drücken. Die restliche Mousse auf alle sechs Törtchen verteilen. Die Törtchen müssen nun mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank erstarren.

Waldmeistergelee

- 75 g Wasser
- 90 g Waldmeistersirup
- 3 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- [grüne Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Wasser und Waldmeistersirup erhitzen. Eine kleine Menge Lebensmittelfarbe hinzufügen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. In eine kleine flache Glasschale füllen (meine hat eine Grundfläche von ca. 7×14 cm), die zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde. Das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen und zum Garnieren in Würfelchen schneiden.

Fertigstellung

Die Törtchen mit dem zugehörigen Schieber aus den Dessertringen drücken. Die Tortenrandfolie vorsichtig abziehen und die Törtchen mit den Waldmeistergeleewürfeln, einem frischen Waldmeisterblatt und einer halben Erdbeere garnieren.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>