



Waldmeistertorte



Zutaten

200 g	Butterkekse
150 g	Butter
300 g	Frischkäse
250 g	Magerquark
150 ml	Waldmeistersirup
	Grüne Lebensmittelfarbe nach Belieben
150 ml	Waldmeistersirup
7 g	Agar Agar
200 ml	Schlagsahne

Sonstiges

Gefrierbeutel
Nudelholz
22er Springform

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1698,7 kJ, 406 kcal, 37,4 g Kohlenhydrate, 7,7 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 73 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Für echte Waldmeisterfans ein Genussmuss! Diese gelingsichere Torte mit einem crunchy Boden aus Butterkekse und einer leckeren Creme aus Quark, Frischkäse und Waldmeistersirup, getoppt von kleinen Sahnehäubchen, lässt keine Wünsche offen. So frisch & grün schmeckt nur der Frühling!

Step 1:

Zuallererst bereitest du den Boden für die Torte vor. Dazu gibst du die Butterkekse entweder in einen Mixer oder in eine Plastiktüte und rollst mit einem Nudelholz darüber, so dass sie zu feinen Krümeln zermahlen werden.

Step 2:

In einem Topf lässt du die Butter schmelzen. Jetzt gibst du die zermahlene Kekse zur Butter und verrührst alles gleichmäßig. Lege den Boden der Springform mit Backpapier aus und verteile die Keks-Buttermasse darauf. Drücke die Masse etwas an und achte darauf, dass der gesamte Boden gleichmäßig mit der Keks-Buttermasse bedeckt ist. Nun kannst du die Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Creme-Schicht zubereiten. Dazu verrührst du mit einem Schneebesen zunächst den Frischkäse und Magerquark zu einer glatten Masse und gibst im Anschluss 150 ml Waldmeistersirup hinzu. Da der Sirup schon sehr süß ist, benötigst du keinen weiteren Zucker. Verrühre alles miteinander, bis die Masse gleichmäßig grün ist. Nun kannst du die Masse mit grüner Lebensmittelfarbe noch grüner färben.

Step 4:

Damit die Waldmeistermasse hält, löst du im nächsten Schritt in einem Topf 7 g Agar Agar in 150 ml Waldmeistersirup auf. Erhitze alles unter Rühren, die Agar Agar Mischung muss ca. 1 Minute köcheln. Im Anschluss gibst du etwas der Frischkäse-Masse in den Topf und verrührst es zügig. Nun gießt du den Topfinhalt in die Schüssel mit der restlichen Frischkäse-Masse und verrührst alles zu einer glatten Masse.

Step 5:

Jetzt nimmst du die Springform aus dem Kühlschrank und gibst die Waldmeistermasse hinein. Streiche die Oberfläche schön glatt und schlage die Springform einmal vorsichtig auf der Arbeitsfläche auf; so lösen sich mögliche Luftbläschen und die Masse kann gleichmäßig fest werden.

Step 6:

Nun stellst du die Springform erneut für mindestens vier Stunden – noch besser: über Nacht - in den Kühlschrank.

Step 7:

Vor dem Servieren schlage einen kalten Becher Sahne auf und spritze kleine Tupfen auf die Torte zur Dekoration.