

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier

100 g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

60 g Mehl

Belag:

6 Blatt Gelatine

500 g Rhabarber

Creme:

5 Blatt Gelatine

1 P. Götterspeise

(Waldmeister)

150 g Zucker

200 g Frischkäse

250 g Mascarpone

600 g Sahne

Verzierung:

600 g Erdbeeren

1 P. Götterspeise

(Waldmeister)

250 ml Apfelsaft

150 g Sahne



Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 15min **Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuit It. Anleitung Blitzbiskuit herstellen. **Hochzeitsring** mit **Dauerbackunterlage** und **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen backen bei 200° ca. 15 Min.

Boden in der Form auskühlen lassen.
Für den Belag Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen. Rhabarber putzen, waschen und abziehen.
In 3 cm breite Stücke schneiden und mit Zucker mischen. Kurz ziehen lassen und weich dünsten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Rhabarber rühren.
Rhabarber auf dem Boden verteilen.

Für die Creme Gelatine in reichlich Wasserquellen lassen. Götterspeise mit 125 ml Wasser verrühren, nach Anleitung quellen lassenund erhitzen (nicht Kochen). Ausgedrückte Gelatine in der heißen Götterspeise auflösenund in den Schlagkessel umfüllen. Abkühlen lassen und nach und nach Frischkäse, Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterrühren. Erdbeere für die Verzierung säubern, waschen und trocken tupfen. Den Blütenansatz entfernen und halbieren. 16 schöne Hälften zur Deko zur Seite legen. Einen Teil der Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen an den Rand des Hochzeitrings stellen, die Creme auf den Rhabarber geben und glatt streichen. Torte kühlen.

Für den Waldmeisterspiegel, Götterspeise mit Apfelsaft verrühren und nach Anleitung auflösen. Torte kalt stellen. Später aus der form lösen und mit Sahnetupfen und Erbeerhälften garniern.