

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



Zubereitung:

Biskuit lt. 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 lassen und erhitzen (nicht Kochen). Ausgedrückte Gelatine in der heißen Götterspeise auflösen und 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 Erdbeerhälften garnieren.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C