

TRiTOP[®]



WEIHNACHTSTORTE WALDMEISTER

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 7,5 Stunden

Backzeit: 20-30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP[®]



WEIHNACHTSTORTE WALDMEISTER

Zutaten:

Boden:

2 Eier
50 g Zucker
50 g Mehl
15 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Fett für die Form

Cremerfüllung & Belag:

2 Päckchen Götterspeise "Waldmeister-Geschmack"
500 ml gemischtes TRi TOP Waldmeister
150 g Zucker
250 g Vollmilch-Joghurt
400 g Schlagsahne

Das Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei 50 g Zucker
Anschließend den geschlagenen Eischnee unter das Eigelb geben. M
Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und unterheben. Die Sp
Dann die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizte
175°) ca.20 Minuten backen. 30 Min. auskühlen lassen.

1 Päckchen Götterspeise-Pulver mit 100 g Zucker mischen und mi
gemischtem TRi TOP Waldmeister verrühren. Unter Rühren erhitz
(nicht kochen lassen!). Götterspeise ca. 10 Minuten abkühlen lass
Schrittweisend die

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

Götterspeisemasse mit dem Joghurt verrühren und kalt stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 250 g Sahne steif schlagen und unterheben. Biskuit waagrecht halbieren und um den unteren Boden einen Tortenring legen. Ca. 3/4 der Creme einfüllen. Den oberen Boden darauflegen und die übrige Creme glatt daraufstreichen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

1 Päckchen Götterspeise-Pulver und 50 g Zucker mischen. Mit 350 ml mit Wasser zubereitetem TRi TOP Waldmeister verrühren. Unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht aufkochen). Götterspeise abkühlen lassen. Die Hälfte davon auf dem Kuchen verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Die übrige Waldmeister-Mischung ca. 0,5 cm hoch in eine glatt mit Frischhaltefolie ausgelegte Schüssel füllen und ebenfalls kalt stellen. 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntüllen füllen. Tuffs an den Rand der Torte spritzen. Waldmeistermasse aus der Schüssel stürzen und in kleine Würfel zerteilen. Zuletzt die Torte mit den Waldmeister-Würfeln verzieren.

Eingereicht von Eva Z.