

# Gundermann-Torte

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für den Tortenboden:

- 100 g Butter
- 4 Eigelbe
- 200 g Nüsse
- 100 g Zucker
- 60 – 70 g Schokoraspel
- 1/2 TL Backpulver
- 4 Eiweiß

## Zubereitung:

Für den Rührteig Butter, Eigelbe, Nüsse, Zucker und Schokoraspeln in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die fertige Masse in eine Springform (28 cm) füllen und bei 180 °C backen.

Um zu überprüfen, ob der Teig die gewünschte Festigkeit erreicht hat, eignet sich besonders der Fühltest: Hierbei einfach mit einem Finger auf den Tortenboden drücken. Der Teig sollte im fertigen Zustand nicht mehr nachgeben. Danach in der Springform ruhen lassen.

## Zutaten für die Creme:

- 500 g Vanille-Joghurt
- 250 g Quark
- 100 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 9 Blatt Gelatine
- 2 Dosen Mandarinen oder 1 Glas Kirschen
- 500 ml Sahne

## Zubereitung:

Joghurt und Quark in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Gequollene Gelatine mit der Hand ausdrücken. Gelatine in einer Schüssel mit Wasser bedecken und erwärmen. Unter ständigem Rühren auflösen.

Der flüssigen Gelatine 1 EL Creme dazugeben, damit sich die Temperatur angleichen kann. Dann die Gelatine unter die Creme mischen. Ist die gewünschte Festigkeit erreicht, Früchte unterheben. Sahne schlagen und der Creme beimengen. Die fertige Creme auf den Tortenboden geben und gut kühlen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

## **Zutaten für die Deko:**

- 12 oder 16 ältere Blätter Gundermann
- 30 g Schokoladenglasur
- 10 g Palmfett
- 200 ml Sahne

## **Zubereitung:**

Während die Torte abkühlt, Schokoladenglasur und Palmenfett in einem Wasserbad vorsichtig erwärmen. Sobald die Masse flüssig geworden ist, die Gundermann-Blätter durch die Schokolade ziehen und auf einer Alufolie zum Trocknen legen. Etwas ältere Gundermann-Blätter entwickeln einen Minze-ähnlichen Geschmack und eignen sich daher deutlich besser als frische.

Zum Schluss die Springform entfernen und die Sahne schlagen. Die Torte mit der Sahne verzieren. Dafür einfach kleine Sahnetupfer auf den Tortenrand verteilen. Auf diese Tupfer die Schokoladen-Blätter legen.

*Rezept: Ursula Schröder*

*Quelle: Mein schönes Land TV*