

Schoko-Erdbeer-Torte zum Muttertag



Morgen ist Muttertag und somit ein guter Anlass, um zu backen und den Mamas dieser Welt Danke zu sagen. Dafür, dass sie uns gefüttert, gewickelt, umsorgt haben, uns stundenlang durch die Gegend gerollt haben, damit wir endlich, endlich einschlafen, uns trotz schlafloser Nächte nicht aus dem Fenster geworfen haben und uns durch liebevolle Führung und bedingungslosen Rückhalt zu dem gemacht haben, was wir heute sind.

Ich finde, meine Ma hat sich wirklich gut geschlagen mit mir, denn ich war zwar ein Traum von Kind und Teenager ohne nennenswertes pubertäres Gezicke oder rebellische Phasen, aber dafür ein umso aufgeweckteres Baby, das einfach nie schlafen wollte. Mein Pa sagt immer „*Du hattest wohl einfach Angst, du könntest was verpassen*“ und vielleicht hat er Recht, denn ich bin nun mal ein neugieriger Mensch.

Meine Ma hat sicherlich auch meine Art der Ernährung geprägt.

Als Kind hasste ich es. Vollkornbrotkeile (gerade Brotscheiben sind heute noch nicht ihre Stärke) mit vegetarischer „Pastete“ aus dem Reformhaus – damit wurde ich groß und beneidete immer meine Mitschüler, die Weißbrötchen mit Salami dabei hatten. Eine Schulkollegin erinnerte sich neulich bei einem Treffen: *„Aus deinem Ranzen roch es manchmal wirklich komisch“*. Ich musste herzhaft lachen. Geschadet hat es mir immerhin nicht. Im Nachhinein betrachtet würde ich es mit der gesunden Ernährung (und vielem mehr) meines Kindes recht ähnlich machen – und das ist sicher für jede Ma ein großes Kompliment.



Da
ich dieses Wochenende nicht in der Heimat bin und meine Ma

also nicht persönlich verwöhnen kann, gibt es hier eine (Muttertags)Torte für euch, liebe Leserinnen, für all meine Freundinnen, die ebenfalls schon Mama sind und für alle Mamas dieser Welt, die jeden Tag so viel leisten. Ihr seid großartig. Meine Schoki-Erdbeer-Torte ist eine relativ einfache, die man natürlich auch zu jedem anderen Anlass backen kann. Ist die Erdbeerzeit rum, kann man auch Himbeeren oder Kirschen nehmen. Der Teig ist eine Abwandlung meines Brownie-Rezepts, wobei ich halb Dinkelmehl, halb Dinkelvollkornmehl und weniger Kakao genommen sowie das Eiweiß zu Schnee geschlagen habe. Ein ordentlicher Schuss Rum ist auch noch mit von der Partie.

Die Füllung ist eine simple Ganache, also Sahne-Schoko-Creme und dekoriert wird die Torte mit Erdbeeren in Scheiben und in pürierter Form, etwas Sahne und Minze oder Zitronenmelisse. Wer den Kontrast stärker mag, der lässt den Kakao ganz weg und hat dann einen hellen Boden.



Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

140 g Butter

280 g Zucker

(20 g Kakaopulver)
3 Eier
140 g Dinkelmehl
140 g (frisch gemahltes) Dinkelvollkornmehl
2 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
180 ml Wasser
20 ml Rum (oder Wasser)

100 g Sahne
65 g dunkle Schokolade
(4 TL Rum oder Vanilleessenz aus Rum)

1 kleines Kästchen frische Erdbeeren
100 g Sahne
(evtl. 1 geh. TL Sahnesteif)
1 Teelöffelspitze Guarkernmehl
frische Minz- oder Zitronenmelisseblättchen

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit Zucker (und Kakao) verrühren.

Die Eigelbe einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser und den Rum hinzugeben und unterrühren.

Den Backofen vorheizen auf 160 °C Umluft. In den Boden der Form Backpapier einspannen.

Mehle, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und erst ein Drittel, dann den Rest unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.

45 Minuten backen, gegen Ende Stäbchenprobe machen.

Die Sahne in einem Töpfchen aufkochen. Die Schokolade hacken und (mit dem Rum) in die kochende Sahne geben. Topf vom Herd nehmen und unter Rühren die Schokolade schmelzen lassen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Erdbeeren und die Minze/Zitronenmelisse waschen und

trocknen lassen.

Den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren und die Schokocreme gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Hälfte drauf setzen. Vier große Erdbeeren mit dem Guarkernmehl (und eventuell einem Schuss Zitronensaft) pürieren. Die Sahne (mit Sahnesteif) steif schlagen und die Torte außen herum dünn damit einstreichen. Größere Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die Torte außen damit einkleiden. Oben dünn das Erdbeerpüree auf den Kuchen geben und ebenfalls Erdbeerscheiben auslegen. Die Zwischenräume mit etwas Püree auffüllen. Mit Grün ausdekorieren.

Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen, so lässt sie sich besser anschneiden.



Meine Ma ist dieses Wochenende mit 7 Freundinnen im Saarland

unterwegs und hat somit ihren ganz eigenen Muttertag unter Müttern. Nächstes Wochenende kann ich ihr dann aber persönlich einen Wunschkuchen backen.

Ich hoffe, ihr alle verbringt einen wunderschönen und genussvollen Sonntag – mit Familie oder lieben Menschen und einem guten Stück Sonntagskuchen. =)

Eure

Judith



Unkomplizierte Kostbarkeiten: Basilikumpralinen mit gerösteten Mandelblättchen



Meine Eltern fahren am Sonntag nach Belgien und ich beneide sie da schon ein bisschen: Belgische Pralinen und belgisches Bier, beides auch noch in so schönen Städtchen wie Brügge und Gent! Da mein Pa vorher noch seinen Geburtstag gefeiert hat, habe ich die Gelegenheit genutzt, den Belgiern ein kleines bisschen Konkurrenz zu machen und habe zum Dessert Basilikumpralinen gemacht.

Ok, es war eigentlich mal wieder eine Resteverwertung. Ich hatte noch diese Vollmilch- Hohlkörper im Schrank und nie Lust, Pralinen zu machen und sie zu überziehen, weil das recht aufwändig ist.

Diese Woche dachte ich dann: warum nicht offen lassen, wenn man die Füllung sieht und das Ganze nett dekoriert, ist es

doch fast noch schöner!

Und so entstanden aus Sahnerest und vorhandener Schokolade diese wunderbaren Kleinigkeiten, die mit Basilikum und Mandeln einen Hauch Italien auf die Zunge zaubern und den Gästen genussvolle „Mmmh“s entlocken.



Füllu

ng:

100 g Sahne

1 EL getrocknetes Basilikum

200 g Zartbitterschokolade

Hülle:

Ca. 50 Vollmilch- Hohlkörper (kann man im Internet bestellen)

Deko:

Ca. 2 EL Mandelblättchen

Sahne und Basilikum bei mittlerer Hitze aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und eine Weile ziehen lassen. (*Eine Viertelstunde sollte es auf jeden Fall sein, ich habe es 2 Stunden ziehen lassen, weil ich zwischendurch beim Sport war. ^^*)

In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben.

Die Sahne noch mal erhitzen, durch ein Sieb auf die Schokolade

geben und sofort rühren, bis die Schoki sich aufgelöst hat. Die Ganache etwas ruhen und abkühlen lassen. Währenddessen kann man die Mandelblättchen vorsichtig in der Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und recht fein hacken. Dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen (ich nehme Einwegspritzebeutel dafür) und die Hohlkörper damit bis zum Rand befüllen. Auf jede Praline etwas von den Mandeln streuen und erkalten lassen.[nurkochen]



Ihr seht, es ist gar nicht so schwierig, Pralinen selbst zu machen, die auch noch toll aussehen. Und man muss dafür nicht mal Schokolade temperieren und mit Pralinengabeln hantieren können!

Ich hoffe, ich konnte Neulinge in der Welt der Chocolatiers inspirieren und auch Erfahreneren eine Inspiration bieten.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith