

Wilde Lennewelle

Vorgestellt von Sylvia König

ZUTATEN

Für den Boden:

3 Eier
1 Prise Steinsalz
130 g Zucker
75 ml Rapsöl
150 g Dinkelmehl 630 oder 1050
1 gehäufter TL Weinsteinbackpulver
75 ml Wasser
2 EL Brennnesselblätter
2 EL Milch
300 g Rhabarber

Für die Buttercreme:

750 ml Milch
2 Handvoll frische Wildblüten (Holunder, Gänseblümchen, Giersch, ...)
75 g Zucker
1,5 Päckchen Sahnepuddingpulver
150 g zimmerwarme Butter
150 g frische Erdbeeren

Für das Topping:

50 g Vollmilchkuvertüre
½ TL neutrales Kokosöl
6 schöne Erdbeeren
frische (Wild)blüten (Gänseblümchen, Löwenzahn, Rose, usw.)
1 EL Mandelblättchen



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Boden einer Springform 28 cm mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Eier trennen. Eiweiß mit Steinsalz und 40 g Zucker steifschlagen. Eigelb mit Rapsöl und 90 g Zucker schaumig schlagen. Dinkelmehl mit Weinsteinbackpulver mischen, mit Wasser zur Eigelbmasse geben und verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. 2/3 des Teiges in die Springform füllen. Gemahlene Brennnesselblätter mit 2 EL Milch in das restliche Drittel Teig rühren. Diesen ebenfalls in die Form füllen und mit einer Gabel die beiden Teige „wellenförmig“ vermischen.

Rhabarber waschen und abziehen. In 1 x 1 cm große Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Etwas eindrücken. Das Ganze 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Für die Buttercreme 650 ml Milch in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und frische Wildblüten 30 Minuten darin ziehen lassen. Abseihen und mit 75 g Zucker wieder zum Kochen bringen.

100 ml Milch mit Sahnepuddingpulver verrühren und zur Milch geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zimmerwarme Butter luftig aufschlagen. Den Pudding portionsweise unterrühren. Den abgekühlten Boden mit einem Backrahmen versehen. Eine etwa 2 cm dicke Schicht der Buttercreme darauf verteilen. 150 g frische Erdbeeren waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Gleichmäßig auf der Cremeschicht verteilen. Die restliche Creme wellenförmig darauf verstreichen und kaltstellen, bis die Buttercreme fest ist.

Vollmilchkuvertüre mit Kokosöl schmelzen und in feinen Fäden wellenförmig auf der abgekühlten Torte verteilen. Sechs schöne Erdbeeren waschen, trocknen und mit dem Grün halbieren und auf der Torte verteilen. Je Stück eine halbe Erdbeere aufsetzen. Auf die Erdbeeren noch einen Tupfer geschmolzene Kuvertüre geben und nach Belieben mit frischen Blüten garnieren.

Mandelblättchen trocken in der Pfanne rösten, abkühlen lassen und auf die Torte streuen. Nochmals kaltstellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.