

Traumtorte

Von Maxi Wunder

Im Mai ging wie immer die Wonne auf: 1. Mai: Arbeiterkampftag; 5. Mai: Karl Marx' Geburtstag; 8. Mai: Faschismusende; 14. Mai: Jesus kann endlich nach Hause; 24., 25. Mai: Heiliger Geist eröffnet Urkommunismus (Apg 2,44 ff.; Apg 4,32 ff.). Einziger Tiefpunkt auf der diesjährigen Partymeile war die Verdienstordensverleihung an Angela Merkel: Ein aprikotfarbener CDU-Blazer mit Betonfrisur (vdL) hängte einem fliederfarbenen CDU-Blazer mit Gewichtsproblemen (Mutti) eine hässliche Kette um. Roswitha versucht, mir noch rechtzeitig einen Eimer unterzustellen, aber es kommt zu plötzlich. »Mensch, alles auf den Teppich, Maxi, jetzt sei doch nicht so sensibel!« Bin ich gar nicht. Aber was kann ich dafür, wenn das Band des Ordens blau-weiß längsgestreift ist und zu kurz, so dass es wie ein scheußlicher Kragen an Merkels Hals über ihrer schweinchenfarbenen Jacke klebt? »Es können nicht alle Frauen so stilsichere Traumtorten sein wie ich«, meint Roswitha und mixt sich gekonnt einen **Gin-Basil-Smash** aus der »Bar jeden Selbstzweifels«:

Zehn Basilikumblätter in den Shaker geben und mit einem Stößel leicht andrücken (nicht zerreißen), damit die ätherischen Öle freigesetzt werden. Sechs cl Gin, zwei cl Zitronensaft und zwei cl Zuckersirup in den Shaker geben. Eiswürfel hinzufügen und etwa 15 Sek. kräftig shaken. Durch ein feines Sieb in ein mit Eis gefülltes Tumblerglas abseihen, um die Basilikumreste zu filtern. Mit einem frischen Basilikumblatt garnieren und servieren.

A propos Traumtorte. Hier ein Import aus Italien:

Torta di Fichi e Fragole

Einen Schokobiskuitboden backen: Vier Eier mit 100 g Zucker schaumig schlagen. 50 g dunkles Kakaopulver, 80 g Mehl, 125 g Butter, einen TL Backpulver und eine Prise Salz in die Eimasse einarbeiten. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in eine Springform mit 24 cm Durchmesser streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 min backen. Danach den Boden auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Parallel dazu eine Schoko-Mascarpone-Creme zubereiten: 200 g Mascarpone mit 2 EL Puderzucker und einem TL Vanilleextrakt sowie einem TL Zitronenabrieb glatt verrühren. 150 g dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen, dann unter die Mascarpone-Masse rühren. 200 ml Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokomascarpone heben. Die Creme für etwa 30 Minuten kaltstellen, bis sie fest wird. Währenddessen vier reife Feigen waschen, Stiele entfernen und die Früchte vierteln. Einen EL Honig und einen EL Zitronensaft in einer Pfanne erwärmen, bis eine leicht klebrige Karamelmasse entsteht. Die Feigenstücke darin zwei bis drei Minuten bei mittlerer Hitze karamelisieren, dann abkühlen lassen. Nun die Torte zusammenbauen: Auf dem abgekühlten Biskuitboden die Schoko-Mascarpone-Creme gleichmäßig verteilen. 200 g Erdbeeren waschen, putzen, abtupfen. Die Früchte halbieren und zusammen

mit den karamelisierten Feigenstücken ästhetisch ansprechend auf der Creme drapieren. Die Torte über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Schluss mit Goldblättchen und gehackten Pistazien bestreuen. Dazu einen Espresso.

<https://www.jungewelt.de/artikel/523078.traumtorte.html>