

Rhabarbertorte

ZUBEREITUNG

Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale gut cremig rühren. Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Mehl versieben und ebenfalls unterheben. Zum Schluss vorsichtig die Butter einrühren. Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen. Für die Creme Rhabarber klein schneiden, in einem Topf mit Kristallzucker und Vanillemark vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit Orangensaft aufgießen und bei geringer Hitze weich dünsten. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren und ca. 150 ml für das Rhabarbergelee beiseite stellen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der heißen Rhabarbermasse auflösen. Kalt rühren, dann Topfen und Schlagobers unterziehen. Die erkaltete Torte 2x durchschneiden. Einen Boden in die Springform legen und ca. 1/3 der Creme darauf streichen. Das Ganze wiederholen, mit einer Schicht Creme abschließen, glatt streichen und für ca. 6 Stunden kalt stellen. Für das Rhabarbergelee Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Rhabarbermasse (150 ml) erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Gelee gleichmäßig auf der Torte verteilen und nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen. Zuletzt den Rand mit Schlagobers einstreichen und mit Schokoherzen dekorieren.



ZUTATEN

5 Stk. Eier (getrennt)

50 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

geriebene Schale einer Zitrone

80 g Kristallzucker

130 g Fini's Weizenmehl glatt

30 g Butter flüssig

600 g Rhabarber

150 g Kristallzucker

1 Stk. Vanilleschote

50 ml Orangensaft

6 Blätter Gelatine

250 g Topfen (glatt gerührt)

400 ml Schlagobers leicht geschlagen

2 Blätter Gelatine für Rhabarbergelee

100 ml Schlagobers, zum Einstreichen

weiße Schokoherzen