

Rezept

Rhabarber-Sahne-Torte

Ein Rezept von Rhabarber-Sahne-Torte, am 07.08.2024

Zutaten

Für den Teig

75 g	Butter	40 g	Zucker
150 g	Mehl	20 g	Kokosraspel

Für die Ei-Creme

2	Eier	65 g	Zucker
100 g	Speisestärke		

Zum Bestreichen

3 EL Erdbeerkonfitüre

Für die Rhabarber-Sahne-Creme

750 g	Rhabarber	2 EL	Zitronensaft
200 g	Zucker	8 Blatt	Gelatine
400 g	Sahne		

Als Garnitur

200 g	Sahne	1 Päckchen	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillezucker	100 g	gehackte Walnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter mit Zucker cremig rühren. Mit Mehl und Kokosraspeln zu einem Teig verkneten. Den Teig in die Form drücken. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) 10 Min. backen.
2. Inzwischen Eier, Zucker und 2 EL warmes Wasser schaumig schlagen. Die Speisestärke unterrühren.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen, den Mürbeteig mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die Eicreme darauf verstreichen. In 12-15 Min. fertig backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker in 5-10 Min. unter Rühren weich köcheln lassen. Die Gelatine 5 Min. einweichen. Ausdrücken, im heißen Rhabarbermus auflösen, gut verrühren. Erkalten lassen.

5. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Rhabarbermasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Den Kuchen aus der Form lösen und mit einem Tortenring umschließen. Die Rhabarbermasse einfüllen und glatt verstreichen. 2 Std. kalt stellen.

6. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit 12 dicken Sahnetupfern und den gehackten Walnüssen garnieren.