

REZEPT

Rhabarber Erdbeer Torte



Zutaten

Bisquitteig

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 210 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Füllung

- 500 g Rhabarber + 300 g Erdbeeren
- 150 g Zucker
- 1 Pack Vanillepudding

Creme

- 2 Becher Schlagsahne
- 300 g Frischkäse
- 250 g Mascarpone
- 1 Pak Vanillezucker
- 4 cl Eierlikör
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

Springform 28 cm - Boden einfetten mit Backpapier belegen.

Eier mit 6 EL warmem Wasser schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen. Ca. 5 Minuten rühren. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben. Teig in die Form füllen und bei 175°C Ober/Unterhitze 25-30 Min backen. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

Vanillepudding mit 50 ml Wasser anrühren. Rhabarber schälen und mit Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, Zucker zugeben. Mit wenig Wasser unter Rühren 2 Min dünsten. Vanillepudding zugeben und eindicken lassen.

Tortenring um den halbierten Bisquitboden legen, Rhabarberkompott aufstreichen und kühl stellen.

Gelatine einweichen. Frischkäse mit Mascarpone und Vanillezucker glatt rühren. Eierlikör unter die erwärmte Gelatine rühren und zur Masse geben. Sahne steif schlagen und unterheben. Eine Spritztülle füllen und für Deko beiseite stellen.

1 Drittel der Creme auf die erkaltete Rhabarberschicht geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, Tortenring abnehmen und Torte seitlich und oben wellenförmig mit Creme bestreichen.

Nach Belieben Verzieren.