

Erdbeer-Rhabarber-Torte



Für die Torte sollte man etwas Zeit einplanen. Es lohnt sich!

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 8 Std

Backzeit: 20 min

Zutaten für das Rhabarbergelee

600 g Rhabarber, gewaschen und geschnitten in 2 cm große Stücke

100 g Puderzucker

Mark 1 Vanilleschote

5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen

Zutaten für den Mandelbiskuit

4 große Eier, getrennt

40 + 40 g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanille-Essenz
65 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Erdbeercreme

300 g Erdbeeren
100 g Puderzucker
400 ml Sahne
5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen

Zutaten für die Dekoration

200 ml Sahne
2 EL Puderzucker
½ TL Vanille-Essenz
4 Erdbeeren zum Belegen
Schokoladen-Ornamente zum Verziern

Zubereitung

1. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Den in Stücke geschnittenen Rhabarber, Puderzucker und Vanillemark in einen Topf geben. Langsam erhitzen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Dann in die ausgedrückte Gelatine laut Packungsanweisung dazugeben und beiseite stellen, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
3. Nach dem Abkühlen die Masse in die Backform geben und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Mandelbiskuit zwei Backformen (23 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen.

5. In einer großen Schüssel das Eigelb mit 40 g des Puderzuckers verrühren bis die Masse dick und blass ist.
6. In einer separaten sauberen Schüssel das Eiweiß mit 40 g Puderzucker und dem Salz steif, aber nicht trocken schlagen. Ein Drittel des Eischnees in die Eigelbmasse geben und unterrühren. Jetzt das restliche Eiweiß dazugeben und das gesiebte Mehl unterrühren. Nun kommen die gemahlten Mandeln dazu. Alles vorsichtig vermischen, bis eine Masse entsteht.
7. Die Teigmenge gleichmäßig auf die beiden Backformen aufteilen. Im vorgeheizten Ofen für 15-20 Minuten backen, bis sie eine helle, goldbraune Farbe haben.
8. Zum Abkühlen die Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und mit etwas Puderzucker bestreuen.
9. In der Zwischenzeit die Erdbeeren mit Puderzucker in einem Mixer pürieren. In der Mikrowelle oder einem kleinen Topf etwa 50 ml des Erdbeerpürees, erhitzen (aber nicht kochen!). Die ausgedrückte Gelatine nach Packungsanweisung zugeben und rühren bis sie sich aufgelöst hat. Das restliche Erdbeerpüree auf die Gelatinemischung geben und abkühlen lassen.
10. Die Sahne steif schlagen und unter die Erdbeermischung geben.
11. Zum Fertigstellen der Torte einen Biskuitboden auf einen Teller legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Erdbeercrème auf dem Boden verteilen. Nun das feste Rhabarber-Gelee in die Mitte auf die Creme legen und mit der restlichen Erdbeercrème bestreichen. Zum Abschluss den zweiten Biskuitboden auflegen. Jetzt für 3-4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank.
12. Die Sahne mit dem Puderzucker und Vanilleessenz steif schlagen (sollte aber noch streichfähig sein).
13. Den Tortenring entfernen.
14. Die Hälfte der Sahne auf der Oberseite der Torte verteilen und glatt streichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte verzieren. Die zurückgelegten Erdbeeren bis auf eine für die Mitte in Scheiben schneiden und mit den Schoko-Ornamenten dekorativ auf die Torte legen.