

Rhabarbertraum

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Backen**, **Brunch & Frühstück**, **Dessert**, **Deutschland**, **Gut vorzubereiten**, **Ohne Alkohol**, **Torten**

Außerhalb der Rhabarberzeit können Sie auch Rhabarbermus mit Fruchtstücken aus dem Glas verwenden. Die Zugabe von Zucker ist dann nicht mehr nötig.



Brauner, Michael

Schritt 1

Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter mit Zucker cremig rühren. Mit Mehl und Koksraspeln zu einem Teig verkneten. Den Teig in die Form drücken. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) 10 Min. backen.

Zutaten

75 g Butter
40 g Zucker
150 g Mehl
20 g Kokosraspel
2 Eier
65 g Zucker
100 g Speisestärke
3 EL Erdbeerkonfitüre
750 g Rhabarber
2 EL Zitronensaft
200 g Zucker
8 Blatt Gelatine
400 g Sahne
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
100 g gehackte Walnüsse
Backpapier für die Form



Schritt 2

Inzwischen Eier, Zucker und 2 EL warmes Wasser schaumig schlagen. Die Speisestärke unterrühren. 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.

Schritt 3

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.

Schritt 4

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.

Schritt 5

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

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)

Dauer

220 Min.

Zubereitungszeit

75 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien

420kcal pro Portion

