

Fruchtige Rhabarber-Erdbeer-Schnitte

Knackiger Keksboden mit leichter Erdbeer-Rhabarber-Quarkcreme. Eine eckige Torte ohne Backen, so schmeckt der Frühling!

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Königskuchen-Springform (30 cm):

Fett
Backpapier

Keksboden:

200 g Hafer-Mürbekekse
100 g Butter

Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g Rhabarber
3 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Erdbeeren
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Puderzucker
200 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich eine Rhabarber-Erdbeer-Schnitte?:

Erdbeerbelag:

etwa 400 g Erdbeeren

1 Keksboden zubereiten:

Die rechteckige Springform fetten und mit Backpapier belegen. Haferkekse in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen, Keksbrösel zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Königskuchenform geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Tortenboden andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf mit Zucker und Vanillin-Zucker vermischen. Rhabarber in etwa 6 Min. weich kochen. Rhabarber durch ein Sieb passieren und 200 g abwägen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der warmen Rhabarbermasse auflösen.

- 3 Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 5 Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und innen in der Form an den Rand des Bodens stellen (Abb. 1). Restliche Erdbeeren pürieren. Quark, Puderzucker und pürierte Erdbeeren mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren die Rhabarbermasse zugeben. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Rhabarber-Erdbeer-Creme in die Form füllen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



- 4 Erdbeerbelag zubereiten:
Springformrand lösen und entfernen. Crunch-Boden vorsichtig von der Form lösen und Backpapier entfernen. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben der Breite reihenweise und dachziegelartig auf die Creme legen, dabei die Reihen in entgegengesetzter Richtung legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für mehr Glanz und Festigkeit den Erdbeerbelag mit einem Dr. Oetker Tortenguss versehen.