

Rhabarber-Erdbeer-Baiser-Torte

Fruchtige Sahnetorte für festliche Anlässe im Sommer

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker

Rührteig:

60 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
60 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g Erdbeeren
375 g Rhabarber
75 g Zucker
75 ml Apfelsaft oder Kirschsafte
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade
Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 24 Minuten



- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Erkalte Springform säubern, Boden fetten.

4 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.

5 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei und Eigelbe nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform verstreichen und den Eischnee darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Boden lösen, aber auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Füllung:

Erdbeeren waschen. 8 gleich große Erdbeeren mit Grün für die Dekoration beiseitelegen. Übrige Erdbeeren putzen und klein schneiden. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und 2 EL Saft etwa 3 Min. weich dünsten. Gustin mit übrigem Saft glatt rühren, in die heiße Rhabarbermasse rühren und aufkochen. Erdbeerstücke unterheben und alles erkalten lassen.

- 7 Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 8 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 100 g davon beiseitestellen. Übrige Sahne in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben. Gut die Hälfte der Sahne in 3 Kreisen auf den Boden spritzen. Etwa die Hälfte der Fruchtmasse in die Zwischenräume spritzen. Zweiten Boden auflegen. Übrige Sahne als Rand außen und in der Mitte als Kreis aufspritzen. Übrige Fruchtmasse im Zwischenraum verteilen. Rührteig-Baiserboden auflegen und den Tortenring entfernen.





9 Verzieren:

Schokolade raspeln. Den Rand der Torte mit der übrigen Sahne dünn einstreichen und die Schokoladenraspel anbringen. Die Torte mit den Erdbeeren und Zitronemelisseblättchen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten.

