



Rhabarber-Erdbeer-Torte

Ein leckerer Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit frischen Früchten & luftiger Joghurtcreme - so schmeckt der Sommer.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

250 g Rhabarber
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Zucker
70 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Erdbeer-Sahnecreme:

500 g Erdbeeren
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Joghurt
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
400 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit
Erdbeer-Geschmack
2 gestr. EL Zucker
250 ml kaltes Wasser

Wie backe ich eine fruchtige Rhabarber-Erdbeer-Torte?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Rhabarber waschen, putzen und in knapp 3 cm lange Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Rhabarberstücke ringförmig auf dem Teig verteilen, dabei am Rand 2 cm frei lassen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Erdbeer-Sahnecreme zubereiten:

Kuchen auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stifte schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Joghurt mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen. Sobald der Joghurt anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben. Etwa 2/3 der Joghurtcreme vorsichtig unter die Erdbeerstreifen heben und die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Zum Schluss die übrige Joghurtcreme daraufgeben und glatt streichen.

4 Guss zubereiten:

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Wasser zubereiten. Den Guss vorsichtig auf die Erdbeer-Sahnecreme gießen, so dass eine Marmor-Optik entsteht. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Erdbeer-Rhabarber-Torte nach Wunsch mit gehackten Pistazienkernen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rhabarber-Erdbeer-Torte kann 1 Tag vorher gebacken werden.