

Rhabarber-Joghurt-Torte

Rhabarberkuchen mit Joghurt-Creme zwischen luftigen Biskuitteigböden und fruchtiger Rhabarberfüllung - so schmeckt der Sommer.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Rhabarber-Belag:

500 g Rhabarber

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

Joghurt-Belag:

250 g Erdbeeren

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

300 g Joghurt

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

100 g rote Konfitüre, z. B. Erdbeer
oder Rhabarber

25 g Kokosraspel

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Wie backe ich eine Rhabarber Joghurt Torte?:

① Rhabarber-Belag zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen und schräg in Scheiben schneiden. Einige Scheiben zur Deko beiseitestellen. Übrigen Rhabarber mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einem Topf verrühren und in etwa 5 Min. weich dünsten. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und im heißen Rhabarber unter Rühren auflösen. Die Masse erkalten lassen.

② Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Biskuitteig zubereiten:

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 und Gustin 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 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Den erkalteten und gesäuberten Springformboden fetten.

4 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 Esslöffeln Konfitüre bestreichen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf den bestrichenen Knetteigboden legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6 Joghurt-Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen und einige zur Deko beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren putzen und in Streifen schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst 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 Hälfte der Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Zum Schluss vorsichtig die Erdbeerstreifen unterheben. Die Joghurt-Erdbeer-Masse auf den unteren Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden darauf geben und leicht andrücken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 7 Die übrige steif geschlagene Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unter die kalte Rhabarbermasse heben. Auf dem Boden verteilen, glatt streichen und die Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

8 **Verzieren:**

Den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Kokosraspel in eine kleine Schale geben und mit der roten Back- & Speisefarbe vermischen, bis die gewünschte Farbtiefe erreicht ist. Die roten Kokosraspel mit Hilfe einer Teigkarte gleichmäßig am Rand verteilen. Übrige Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf aufkochen und in ein kleines Papierspritztütchen füllen. Die Torte mit den Rhabarberstücken, Erdbeeren und der Konfitüre dekorativ verzieren und nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Lecker schmeckt die Torte auch, wenn Sie für die Füllung statt Erdbeeren einfach Himbeeren verwenden.
- Sie können den Rhabarber-Belag mit roter Back- & Speisefarbe etwas nachfärben.

