

Rhabarber-Schnee-Torte

Rührteigböden mit Baiser und Mandeln umhüllen fruchtigen Rhabarber und Vanille-Sahne

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
200 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Rhabarberfüllung:

500 g Rhabarber
200 ml Rhabarbernektar
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
50 g Zucker

Vanille-Sahne:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

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

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

2 Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Für 2 Böden jeweils die Hälfte des Teiges auf den Springformboden streichen. Die Hälfte des Eischnees darauf verteilen und mit der Hälfte Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

- 4 Den Boden nach dem Backen vom Springformrand lösen und mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Abgekühlten Springformboden mit Backpapier belegen und Springformrand säubern. Den zweiten Boden ebenso zubereiten und backen.

5 Rhabarberfüllung:

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit etwa 150 ml Rhabarbernektar in einem kleinen Topf aufkochen und weich dünsten. Tortenguss mit 50 g Zucker verrühren und nach und nach mit 50 ml Rhabarbernektar glatt rühren. In die Rhabarbermasse einrühren, unter Rühren kurz aufkochen, in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

- 6 Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und die erkaltete Rhabarberfüllung darauf verteilen.

7 Vanille-Sahne:

Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Etwa 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Übrige Sahne auf dem Rhabarber glatt streichen. Am Rand 16 große Sahnetuffs spritzen. Den zweiten Boden in 16 Tortenstücke schneiden und dekorativ auf die Tuffs legen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.