

Rhabarbercurd-Joghurt-Schnitten

Fruchtig-frische Kuchenschnitte ohne Backen mit Rhabarbercurd und einer Creme aus griechischem Joghurt.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Backpapier

Rhabarbercurd:

500 g roter Rhabarber

180 g Zucker

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

2 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 4 EL Orangensaft

3 Eigelb (Größe M)

50 g weiche Butter

Crunch-Boden:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

125 g Butter

200 g Mübekekse z. B. Galettes oder

Shortbread

2 Msp. Meersalz z. B. Fleur de Sel

Joghurtcreme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

500 g griechischer Joghurt (10% Fett)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

3 EL Orangensaft

200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie mache ich leckere Rhabarbercurd-Joghurt-Schnitten?:

1 Vorbereiten:

Für das Curd Rhabarber waschen und putzen. In kleine Stücke schneiden, mit **3 EL Zucker** in einem Topf vermischen und etwa 30 Min. Saft ziehen lassen. Boden der Springform mit Backpapier belegen.

2 Crunch-Boden:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Butter zerlassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller zerkleinern. Kekse, Mandeln, Salz und Butter vermischen. Die Masse in der Springform zu einem Boden andrücken und in den Kühlschrank stellen.



3 Joghurtcreme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Finesse und Saft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst mit etwa 2 EL Joghurt verrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Wenn der Joghurt zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und die Creme auf dem Boden verstreichen.

4 Rhabarbercurd:

Rhabarber zum Kochen bringen und etwa 10 Min. weich dünsten. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rhabarber pürieren. Gustin mit übrigem Zucker, Vanillin-Zucker, Orangensaft und Eigelb verrühren. Zusammen mit der Butter zum Rhabarbermus geben und alles unter Rühren einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und bevor die Masse fest wird, auf der Joghurtcreme verstreichen. Die Form mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Die Form und das Backpapier lösen und entfernen. Die Torte in etwa 16 Stücke schneiden. Die Pistazien darüberstreuen und Blüten auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Rhabarbercurd mit Dr. Oetker Lebensmittelfarbe pink nachfärben.

