

Erdbeer-Rhabarber Torte

Das Rezept ist ausgelegt für eine 26cm Springform. Die Halbkugeln mit den Erdbeeren schon am Vortag vorbereiten, ebenso wie den Biskuitboden.

Zutaten für den Boden:

4 Eier
125g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
120g Mehl
30g Speisestärke
1 Msp. Backpulver



Zutaten für die Halbkugeln:

Ich habe hier eine 6-er Silikonhalbkugelform mit 7cm Durchmesser verwendet.

500g Erdbeeren
200ml Wasser o. Apfelsaft
75g Zucker
6 Blatt Gelatine

Zutaten für die Füllung:

350g Joghurt 3,5% Fett
250g Mascarpone
150g Zucker
250g Rhabarber-Curd (Rezept findet Ihr auf meiner Homepage)
400g Sahne
10 Blatt Gelatine

Deko:

200g Sahne
1 P. Sahnesteif
Ggf. 12 Erdbeeren in Glasur getaucht

Zubereitung:

Tag 1:

Die Erdbeerhalbkugeln und den Biskuitboden zubereiten. Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser für ca. 10 Minuten einweichen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden. Das Wasser mit dem Zucker einmal aufkochen. 5 Minuten abkühlen lassen, die Gelatine ausdrücken und in die Flüssigkeit einrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Die Erdbeeren in die Halbkugeln bis zum Rand einfüllen. Dann mit der Gelatine-Flüssigkeit die Erdbeeren vollständig bedecken und alles über Nacht in den Gefrierschrank geben.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Das kann ein paar Minuten dauern. Das Volumen sollte sich aber verdoppeln. Dann das Vanilleextrakt kurz einrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Vorsichtig unterheben!

In eine mit Backpapier ausgelegt Springform füllen und bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Die Stäbchenprobe nicht vergessen. Auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tag 2:

Den Biskuitboden begradigen. Einen Tortenring um den Boden legen und diesen ca. 1cm breiter als die Größe des Tortenbodens einstellen. 1 Eßl. des Rhabarber-Curds auf dem Boden verteilen. Die Erdbeerhalbkugeln aus der Silikonform lösen und im Kreis auf den Tortenboden legen.



Für die Füllung die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser für ca. 10 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit den Joghurt, den Zucker, das Rhabarber-Curd und die Mascarpone mit dem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.

Die eingeweichte Gelatine in einem Topf erwärmen, nicht heiß werden lassen. Nun 2-3 Eßl. der Creme zu der Gelatine geben und gut verrühren (=angleichen der Temperatur). Die Gelatinemischung zur restlichen Creme geben und gut untermischen. Die Sahne unterheben. Füllt euch einen Teil der Creme in einen Spritzbeutel, damit Ihr den Zwischenraum zwischen Tortenring und Biskuit besser füllen könnt. Füllt also erst den Zwischenraum und gebt dann die gesamte restliche Masse über die Halbkugeln.



Streicht die Oberfläche glatt und stellt die Torte über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag aus dem Ring lösen und nach Wahl mit der Sahne dekorieren.

Ich habe zum Beispiel noch 12 Erdbeeren in Glasur getaucht und diese für die Deko benutzt.

Gutes Gelingen!!