

Rhabarber Erdbeertorte

Für die Böden:

125 g Butter

125 g Zucker

1 TL Vanillezucker

4 Eigelb

5 EL Eierlikör oder Sprudelwasser

150 g Mehl

3 TL Backpulver

3 Eiweiß steifgeschlagen mit 1 Pr. Salz

150 g Zucker

2 EL Mandelblättchen

Für den Rhabarberbelag:

300 g Rhabarber in Stücken

3 + 2 EL Wasser

3 EL Zucker

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

Für den Rührteig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach dabei das Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Eierlikör unter die Masse heben.

Zucker zum Eiweiß geben und gut schaumig schlagen bis die Masse glänzend ist.

Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) geben und glattstreichen. Mit der Hälfte des Eischnees bestreichen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf dem Backpapier abkühlen lassen. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Rhabarber mit 3 EL Wasser und Zucker aufkochen und fünf Minuten kochen lassen. Puddingpulver mit 2 EL Wasser anrühren, zum Rhabarber geben und kurz aufkochen lassen. Die Masse anschließend gut abkühlen lassen.

Für die Erdbeerfüllung Schmand mit Puderzucker, Vanillezucker und Sofortgelatine verrühren. Die Sahne unterheben.

Für die Erdbeerfüllung:

300 g Erdbeeren

400 g Sahne

400 g Schmand

1 EL Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1,5 gehäufte EL Sofortgelatine

Zum Fertigstellen:

150 g steifgeschlagenen Sahne

Erdbeeren in Stücke schneiden und mit der Creme vermischen. Einen Kuchenboden auf eine Platte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Die Rhabarberfüllung darauf verteilen. Mit der Erdbeerfüllung abdecken und diese glatt streichen. Den Kuchen drei Stunden kühlen. Den zweiten Boden in 12 Stücke schneiden.

Den Tortenrand abnehmen, mit den Kuchenstücken belegen und mit Sahne und einigen Erdbeeren dekorieren.

Backtemperatur: 175° C Umluft

Backzeit: 25 Minuten

