

Rhabarber Quark Tarte mit Himbeermousse

Zutaten (ø 20cm)

Teig:

150g Mehl
25g gemahlene Mandeln
25g Puderzucker
1 Prise Salz
70g Butter
1 Ei

Rhabarberkompott:

300g Rhabarber
80g Zucker
1 Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb
1,5 EL Speisestärke

Creme:

80g Quark
140g Naturjoghurt
80g Mascarpone
60g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
3 Blätter Gelatine

Himbeermousse:

1 Blatt Gelatine
70g Himbeeren
25g Zucker
Etwas Vanille
1 EL Zitronensaft
70ml Sahne
30g Skyr

1) Teig:

Gebt das Mehl, die gemahlene Mandeln, Puderzucker, Salz und Butter in eine Rührschüssel. Alles gut verrühren. Nun das Ei hinzugeben und mit allen anderen Zutaten verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde im



Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Boden einer 20 cm Springform mit dem Teig auskleiden und in den Kühlschrank stellen.

- 2) Backt den Kuchen nun etwa 25 Minuten bei 175 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen bis der Kuchen schön goldgelb wird. Lasst den Boden abkühlen.
- 3) Kompott:
Für das Rhabarberkompott den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Ein paar Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber Flüssigkeit abgibt.
- 4) Speisestärke mit dem Zitronensaft und ein wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in den Rhabarber geben und ein wenig weiter köcheln lassen, bis der Saft andickt. Abkühlen lassen.
- 5) Löst den abgekühlten Kuchenboden aus der Springform und legt einen Tortenring um den Boden. Gebt dann den Rhabarberkompott auf den Kuchenboden.
- 6) Creme:
Weicht die Gelatine ein. Am besten nehmt ihr einen ausreichend großen Becher und weicht die 3 Blätter in kaltem Wasser ein.
- 7) Quark, Naturjoghurt, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Zitronensaft gleichmäßig verrühren.
- 8) Gebt die Masse auf die Schicht Rhabarberkompott und stellt die Form für etwa 90 Minuten in den Kühlschrank. Dann sollte sich die Schicht gefestigt haben. Am besten die Torte nachmittags oder abends vorbereiten und dann über Nacht im Kühlschrank kühlen lassen.
- 9) Bevor ihr den Tortenring nun löst, solltet ihr noch das Himbeermousse vorbereiten. Natürlich kann man den Schritt auch weglassen und den Kuchen ohne die Himbeermousse-Dekoration servieren!
Löst den Tortenring mit einem scharfen Messer, indem ihr vorsichtig am Rand entlang schneidet. Vor dem Servieren könnt ihr die Torte mit frischen Himbeeren garnieren.
- 10) Himbeermousse:
Legt das Gelatineblatt ein paar Minuten in kaltes Wasser.
- 11) Gebt die Himbeeren zusammen mit dem Zucker, Vanille und dem Zitronensaft in einen kleinen Kochtopf und lasst die Zutaten ein paar Minuten köcheln. Wringt die Gelatine aus und gebt sie unter Rühren in die warme Himbeermasse im Topf. Siebt die Masse anschließend und lasst das Himbeerpüree abkühlen bis es handwarm ist.

- 12) Schlagen die Sahne und gebt Skyr hinein. Zunächst ein wenig der Sahne-Skyr-Mischung in die Himbeermasse hineingeben und verrühren. Dann vorsichtig den Rest hinein geben und verrühren. Füllt die Masse in die Silikonform und friert sie über Nacht, mindestens aber 3-4 Stunden, ein.
- 13) Sobald die Himbeermousse in der Silikonform gefroren ist, nehmt ihr sie aus dem Gefrierfach und drückt sie aus der Form heraus. Auf dem Kuchen muss das Mousse dann noch einmal auftauen und ihr könnt den Kuchen verzieren.

© Fräulein Meer backt