

Himbeer-Rhabarber-Torte

Zutaten (ø 20cm)

Teig:

100g Zucker
120g Butter
3 Eier
270g Mehl
3 TL Backpulver
20g Speisestärke
100g Joghurt
½ Päckchen Vanillezucker

Creme:

200g Sahne
120g Frischkäse
1 Päckchen Sahnesteif
100g Himbeeren

Himbeer-Rhabarber-Kompott:

300g Rhabarber
80g Zucker
1 Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver
150g TK-Himbeeren

Eine Schale Himbeeren



1) Teig:

Verquirlt den Zucker, Vanillezucker und die Butter miteinander. Nacheinander die Eier hineingeben und gut umrühren. Ebenfalls das Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit dem Joghurt unter den Teig geben. Noch einmal gut rühren.

2) Gebt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 1 Stunde backen. Gut abkühlen lassen und dann in drei gleichmäßige Böden teilen.

- 3) Creme:
Sahne schlagen, währenddessen Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend Frischkäse unterheben, ebenso wie eine Handvoll Himbeeren.

- 4) Himbeer-Rhabarber-Kompott:
Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Ein paar Minuten köcheln bis der Rhabarber Flüssigkeit abgibt. Dann die TK-Himbeeren hinzugeben. Puddingpulver mit ein wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in den Rhabarber und die Himbeeren geben und noch ein wenig weiter köcheln, bis der Saft andickt. Abkühlen lassen.

- 5) Legt den untersten Tortenboden auf einen Teller und füllt die Creme in einen Spritzbeutel. Streicht ein wenig des abgekühlten Kompotts auf den Tortenboden. Anschließend kleine Sahne-Tupfen auf der Kompottschicht verteilen. Genauso mit den anderen Schichten verfahren. Zum Schluss könnt ihr die Torte mit ein paar frischen Himbeeren verzieren.