

Erdbeer-Rhabarber-Baisertorte

Zutaten (ø 26cm)

100g Butter
100g Zucker
4 Eigelbe
2 Eier
1,5 TL Vanillezucker
130g Mehl
1 TL Backpulver

4 Eiweiße
160g Zucker
100g Mandelblättchen

300g Rhabarber
70g Zucker
1,5 EL Speisestärke
1 Prise Salz
Etwas Zitronenabrieb

1,5 Becher Sahne

200g Erdbeeren



- 1) Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, den Eiern und den Eigelben in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten schaumig schlagen. Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und rührt es unter die Masse. Nehmt zwei Springformen, fettet und mehlte die Formen und verteilt den Teig gleichmäßig.
- 2) Für die Baiserschicht den Eischnee steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Dann den Baiser auf die beiden Teigschichten geben und mit je 50g Mandelblättchen bestreuen. Die beiden Böden backen gleichzeitig im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für etwa 25 Minuten.
- 3) 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. Speisestärke mit ein wenig Wasser verrühren. Unter Rühren in den Rhabarber geben und noch ein wenig weiter köcheln lassen, bis der Kompott andickt. Dann abkühlen lassen.

- 4) Sobald die beiden Tortenböden abgekühlt sind und auch die Rhabarbermasse leicht abgekühlt ist, verteilt ihr die Rhabarbermasse auf einem der beiden Böden.
- 5) Schlagen die Sahne steif und gebt sie in einen Spritzbeutel. Verteilt kleine Tupfen auf der Rhabarberschicht. Wascht die Erdbeeren und schneidet sie in kleine Stücke. Verteilt diese dann über den Sahnetupfen.
- 6) Damit der Tortenanschnitt besser gelingt und die Torte nicht zerdrückt wird, schneidet ihr in den zweiten Tortenboden bereits die Kuchenstücke vor. Legt die Stücke auf die Sahnetupfen.

© Fräulein Meer backt