



Full Pantries

Rhabarbertörtchen

Für eine kleine Torte mit 15cm Ø

Biskuit:

- 4 Eier Gr. M oder L
- 135g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt (alternativ ein Pck. Vanillezucker, dafür nur 130g Zucker)
- 1 Prise Salz
- 100g Weizenmehl T405 oder Dinkelmehl T630
- 33g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Rhabarber – Quark – Sahnecreme:

- 250g Rhabarber, geputzt und geschält
- 90g Zucker
- 60ml Rhabarbersaft, z.B. „Raba“ von Klindworth Fruchtsäfte
- 300ml Sahne
- 150g Magerquark
- 6 Blatt Gelatine

Swiss Meringue Rhabarber Buttercreme:

- Ca. 135g Eiweiß, entspricht etwa 4 Eiweiß von Eiern Gr. M
- 280g Rhabarbermarmelade, mit mind. 50% besser 60% Zuckergehalt
- 350g Butter, zimmerwarm

Rhabarberkompott:

- 300g Rhabarber, geputzt und geschält
- 50g Zucker
- 30ml Rhabarbersaft, z.B. „Raba“ von Klindworth Fruchtsäfte
- 25g Speisestärke

Anleitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in der Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten hell cremig auf das dreifache Volumen aufschlagen. Wer eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion besitzt, diese auf 50°C stellen, so kann der Zucker sich besser lösen und es entsteht eine noch festere und voluminösere Eimasse. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und in vier Portionen sachte, aber gründlich und mit viel Liebe unter die Eimasse heben. Den Teig in eine Tortenform mit 15cm Ø und 15cm Höhe geben (alternativ auf 2 Tortenformen mit 15cm Ø und 7-10cm Höhe verteilt) und für 20-30 Minuten im heißen Ofen backen.

Für die Quark-Sahnecreme Füllung den Rhabarber putzen, die holzigen Enden sowie das Grün abschneiden und die äußeren Fasern der Schale abziehen. Anschließend in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarber mit dem Zucker und dem Rhabarbersaft in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei kleiner bis mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Danach die Masse fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und in dem noch heißen Rhabarberpüree auflösen lassen. Den Quark portionsweise und zügig unter das Rhabarberpüree rühren und anschließend kaltstellen. Wenn die Masse gerade anfängt zu gelieren die Sahne (nicht zu!) steifschlagen und das Rhabarberpüree in mehreren Portionen sachte unter die Sahne ziehen. Wichtig ist hierbei, dass das Rhabarberpüree schon recht kühl ist, sonst gerinnt die Sahne. Die Creme hat nun noch eine recht flüssige Konsistenz und wird erst fester, wenn sie kühler wird. Die Creme in den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren. Sobald sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, bei Raumtemperatur beiseitestellen.

Für die Buttercreme die Eier trennen und das Eiweiß in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und leicht (!) steifschlagen. Währenddessen die Marmelade in einer kleinen Kasserole aufkochen und ca. 30 Sekunden köcheln lassen (Achtung: Spritzgefahr). Dann die Küchenmaschine erneut auf voller Stufe anstellen und die kochend heiße Marmelade in einen dünnen Strahl zu der Eiweißmasse gießen. Die Masse dann etwa 10-15 Minuten schlagen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Sie wird voluminös und glänzend. Anschließend die zimmerwarme Butter nach und nach untermischen. Die Masse verliert dabei an Volumen und es entsteht eine seidig glatte Creme. Falls die Masse grüselig werden sollte, einfach weiterrühren, bis sie glatt ist. Die Creme bei Zimmertemperatur beiseitestellen. Wer die Creme tags zuvor vorbereiten möchte und sie anschließend kaltstellt, nimmt sie entweder ein paar Stunden vor Verwendung wieder aus dem Kühlschrank oder erhitzt sie vorsichtig sekundenweise in der Mikrowelle und schlägt sie erneut kurz auf, bis sie wieder weich und seidig ist. Wird Buttercreme zu kalt gerührt, gerinnt sie. Das Gute ist, das ist bei Buttercreme kein Problem: einfach nochmal etwas erwärmen und erneut aufschlagen.

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber wieder putzen, die holzigen Enden und das Grün abschneiden, die äußeren Fasern abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Rhabarbersaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Die Speisestärke einrühren

und noch weitere 30 Sekunden erhitzen, dann beiseitestellen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Zusammenbau des Törtchens den Biskuit mit einem großen scharfen Messer in vier gleichhohe Scheiben trennen. Die Buttercreme (bis auf 3-4 EL) in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 8mm Ø) füllen. Den ersten Biskuitboden auf eine kleine Tortenscheibe oder ein etwas überstehendes Stück Backpapier (so kann die Torte später leichter auf den gewünschten Untergrund gehoben werden) platzieren und mit der Buttercreme einen 1cm breiten und 2cm hohen Ring am äußeren Rand des Biskuits spritzen. In der Mitte des Rings so viel Rhabarber-Quark-Sahnecreme verteilen, dass sie bündig zur Buttercreme abschließt. Den zweiten Biskuit auf der Creme platzieren und leicht andrücken. Erneut die Cremes darauf wie beschrieben verteilen und weiter so verfahren, bis der letzte Biskuitboden aufgesetzt wird. Anschließend an den Seiten und der Oberfläche der Torte mit einem Spatel dünn etwas Buttercreme auftragen und schon mal etwas „vorestreichen“. Daraufhin die Torte mindestens eine Stunde kühlstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und eine weitere Schicht Buttercreme an den Seiten und der Tortenoberfläche auftragen und die Torte glatt einstreichen. Erneut eine halbe Stunde kühlstellen. Nach der Kühlzeit das Kompott in der Mitte der Tortenoberfläche kreisförmig verstreichen, dabei einen 1,5cm breiten Rand freilassen. Die zurückbehaltene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und am Rand der Tortenoberfläche kreisförmig kleine Rosetten aufspritzen. Die Torte mithilfe eines Tortenschiebers auf die gewünschte Tortenplatte setzen (dabei das evtl. verwendete Stück Backpapier entfernen) und servieren.

