

Obstgarten-Torte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 80 g weiche Butter
- 120 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 1/8 l flüssiges Schlagobers
- 300 g glattes Mehl
- 1/2 Pck. Dr. Oetker Backpulver

Himbeerfüllung:

- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
- 300 g Himbeeren

Zum Bestreichen:

- 1/4 l flüssiges Schlagobers
- 1 EL gesiebter Staubzucker
- 3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 1 EL Rum

Rhabarberbelag:

- 500 g geschälter, klein geschnittener Rhabarber
- 1/4 l Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Schlagobers kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und zum Formrand hoch streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Himbeerfüllung:

Für die Füllung Wasser mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Die Himbeeren einrühren und auf dem Tortenboden verteilen. 1 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreichen:

Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers auf die Füllung streichen und den zweiten Tortenboden darauf legen.

6 Rhabarberbelag:

Für den Belag Rhabarber mit Wasser, Zucker und Tortengelee verrühren und aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke aus dem Gelee auf der Torte verteilen und das übrige Gelee darübergießen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.