

# Rhabarber-Erdbeer-Baiser-Torte

16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



## 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine **am Boden** mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 24 Minuten**

## 4 Das erkaltete Biskuit 1-mal durchschneiden.

## 5 Sandmasse:

Für die Sandmasse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Ei und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## Zutaten:

### Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
120 g glattes Mehl  
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Sandmasse:

60 g weiche Butter  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
60 g glattes Mehl  
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Baiser-Haube:

2 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker

### Frucht-Masse:

370 g in Stücke geschnittener Rhabarber  
70 g Zucker  
70 ml Apfelsaft  
40 g Speisestärke  
300 g klein geschnittene Erdbeeren

### Obers-Füllung:

600 ml flüssiges Schlagobers  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Zum Verzieren:

100 g geraspelte weiße Kuvertüre

### Zum Dekorieren:

8 Erdbeeren  
Zitronenmelisseblätter

- 6 Die Masse in eine **am Boden** mit Backpapier ausgelegte und am Rand befettete Springform (28 cm Ø) füllen und glatt streichen.
- 7 **Baiser-Haube:**  
Für die Baiser-Haube Eiklar mit Zucker steif schlagen und auf der Sandmasse glatt streichen.
- 8 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.
- Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**
- 9 **Frucht-Masse:**  
Für die Fruchtmasse Rhabarberstücke mit Zucker und 2 EL vom Apfelsaft weich dünsten. Stärke mit dem übrigen Apfelsaft verrühren, in die heiße Rhabarbermasse einrühren und eindicken lassen. Die Erdbeerstücke unterheben und erkalten lassen.
- 10 Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und zur Seite geben.
- 11 Das erkaltete Biskuit mit dem Springformrand umstellen.
- 12 **Obers-Füllung:**  
Für die Obers-Füllung Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Ca. 100 g davon zur Seite geben. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und mit der Hälfte des Schlagobers 3 Kreise mit Abstand auf den Biskuitboden spritzen. Die Zwischenräume mit der Frucht-Masse auffüllen. Das zweite Biskuit darauflegen und leicht andrücken.
- 13 Übrige Obers-Füllung als Rand außen und als Kreismitte aufspritzen. Die übrige Frucht-Masse in die Zwischenräumen spritzen.
- 14 Den Sandmasse-Baiserboden auflegen und den Springformrand entfernen.
- 15 **Zum Verzieren:**  
Mit dem zur Seite gegebenen Schlagobers den Tortenrand dünn einstreichen und mit Schokoraseln bestreuen.
- 16 **Zum Dekorieren:**  
Die Torte mit Erdbeeren und Zitronemelisseblätter dekorieren.