

# Rhabarber-Erdbeer-Torte

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Wie backe ich eine Rhabarber-Erdbeer-Torte?:

### 1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ) füllen und glatt streichen. Den Rhabarber in ca. 3 cm Stücke schneiden und ringförmig auf der Masse verteilen; dabei ca. 2 cm zum Rand frei lassen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 2 Den erkalteten Kuchen mit dem gereinigten Springformrand umstellen.

## Zutaten:

### Backzubehör:

1 Springform (26 cm Ø)

### Sandmasse:

70 g weiche Butter

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

70 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

250 g Rhabarber

### Erdbeer-Joghurtcreme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

500 g Erdbeeren

500 g Joghurt

50 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

400 ml geschlagenes Schlagobers

### Tortengelee:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

2 gestr. EL Zucker

¼ l Wasser

### Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

3 Erdbeer-Joghurtcreme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Erdbeeren in kleine Streifen schneiden. Joghurt mit Zucker und Vanillin Zucker verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit ca. 3 EL des Joghurts verrühren und unter das übrige Joghurt rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Erdbeerstreifen unter 2/3 der Joghurtcreme heben und auf dem Tortenboden verteilen. Die übrige Joghurtcreme daraufgeben und glatt streichen.

4 Tortengelee:

Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Vom Herd nehmen und etwas abgekühlt auf die Creme gießen, so dass eine Marmor-Optik entsteht. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

5 Zum Bestreuen:

Den Tortenrand mit gehackten Pistazien bestreuen.