

Rhabarber-Joghurt-Torte

16 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Rhabarber-Belag:

500 g geschälter, in Scheiben geschnittener Rhabarber
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 ml geschlagenes Schlagobers

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
175 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Speisestärke

Mürbteig:

125 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
75 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

3 EL rote Konfitüre nach Wahl

Joghurt-Belag:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
300 g Joghurt
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
250 g klein geschnittene Erdbeeren
200 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

25 g Kokosette
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
80 g passierte rote Konfitüre

1 Rhabarber-Belag:

Für den Belag Rhabarber mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren und weich dünsten. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und im heißen Rhabarber auflösen. Die Masse erkalten lassen.

2 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Den Tortenboden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.



5 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

nach Wahl
Rhabarberstücke
Erdbeeren

- 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in eine befettete Springform (28 cm Ø) geben. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 12 Minuten

- 7 Den erkalteten Mürbteigboden auf eine Tortenplatte geben und mit Konfitüre bestreichen.

- 8 Das erkaltete Biskuit 1-mal waagrecht durchschneiden. Eine Hälfte davon auf den bestrichenen Mürbteigboden legen und mit einem Tortenring umstellen.

9 Joghurt-Belag:

Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten mit 1 EL des Joghurts verrühren. Übriges Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. Das Gelatine-Gemisch in die Joghurtmasse einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Erdbeeren einrühren.

- 10 Den Joghurt-Belag auf dem Biskuit gleichmäßig verstreichen. Das zweite Biskuit daraufgeben und leicht andrücken.

- 11 Das Schlagobers unter die erkaltete Rhabarbermasse heben. Das Ganze auf das Biskuit geben und glatt streichen. 3 Std. kalt stellen.

12 Zum Verzieren:

Kokosette mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton vermischen und den Tortenrand damit bestreuen. Die Konfitüre in ein Spritztütchen füllen. Die Torte mit Rhabarber, Erdbeeren und Konfitüre dekorieren.