

# *Erdbeer-Rhabarber-Sahnetorte*



## **Du brauchst:**

### **Für den Boden**

6 Eier getrennt  
6 Esslöffel warmes Wasser  
100 g Speisestärke  
100g Mehl  
40 g Kakao  
120 g Zucker

### **Für die Sahnefüllung**

250 g Magerquark  
500 ml Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
30 g Zucker  
6 Blatt Gelatine

### **Für das Rhabarberkompott:**

300 g Rhabarber  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
40 g Zucker  
125 ml Orangensaft

Für das Erdbeerpüree:

250 g Erdbeeren  
30 g Zucker

### **So machst du´s richtig:**

Zuerst musst du den Schokobiskuitboden herstellen. Das machst du so:

- 1.) Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß.
- 2.) Schlage das Eigelb zusammen mit dem warmen Wasser 10 Minuten, bis sich eine cremige Masse entwickelt hat.
- 3.) Gib nun den Zucker hinzu und schlage nochmals so lange.
- 4.) In der Zwischenzeit kannst du Mehl, Speisestärke und Kakao in ein anderes Gefäß geben und durchmischen.
- 5.) Schlage nun das Eiweiß steif.
- 6.) Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
- 7.) Gib nun das Eiweiß auf die Eigelbmasse.
- 8.) Darauf siebst du das Mehlgemisch.
- 9.) Jetzt rühre alles mit einem Spatel (nicht mehr mit dem Mixer!) locker durch (man nennt so was „unterheben“).
- 10.) Gib den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform von 24 cm Durchmesser und backe den Boden 40 Minuten. Mach eine Stäbchenprobe!
- 11.) Nimm den Boden aus dem Ofen und lass ihn völlig kalt werden. In der Zwischenzeit kannst du die Obstpürees machen:

### **So machst du das Rhabarberpüree:**

- 1.) Schäle den Rhabarber und schneide ihn in kleine Stückchen.
- 2.) Gib ihn in einen Topf zusammen mit 40 g Zucker und dem Orangensaft und lass das Ganze 10 Minuten ziehen.
- 3.) Koche das Ganze nun auf. Du musst immer mal wieder rühren, so dass nichts anbrennt.
- 4.) Gib in ein anderes kleines Gefäß das Puddingpulver mit etwas Orangensaft und verrühre das Ganze. Nur so viel Orangensaft verwenden, dass eine zähflüssige Masse entsteht, die trotzdem noch fließen kann.
- 5.) Gib das Ganze in den Topf mit dem Rhabarber und koche nochmals kurz auf.
- 6.) Stelle dieses Kompott zur Seite und lass es kalt werden.

### **So machst du das Erdbeerpüree:**

- 1.) Wasche und schneide die Erdbeeren in kleine Stückchen. Lass 6 Erdbeeren zur Garnierung übrig.
- 2.) Gib die Erdbeeren in einen Topf mit 30 g Zucker und koche das Ganze, bis ein Brei entsteht. Notfalls kannst du das Ganze auch mit einem Zauberstab pürieren.
- 3.) Lass das Erdbeerpüree auch kalt werden.

### **So machst du die Erdbeersahne:**

- 1.) Gib den Quark zusammen mit 30 g Zucker in eine Schüssel und verrühre das Ganze.
- 2.) Kratze aus einer Vanilleschote das Mark heraus und gib es auf den Quark.
- 3.) Schlage die Sahne steif und gib  $\frac{3}{4}$  der Sahne ebenfalls zu dem Quark. Den Rest der Sahne brauchst du zum Garnieren der Torte später.
- 4.) Rühre das Ganze nochmals.
- 5.) Gib nun die Hälfte des Erdbeerpürees hinzu und rühre nochmals durch.
- 6.) Weiche 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten ein.
- 7.) Drücke die Gelatine aus und erhitze sie in einem Topf, bis sie flüssig ist (NICHT KOCHEN!!!!)
- 8.) Nimm die Gelatine vom Herd und gib 3 Löffel von der Sahnemischung in die Gelatine und rühre.
- 9.) Gib die Gelatine nun in die große Schüssel mit der Sahnemischung und rühre mit dem Mixer nochmals durch.

### **So machst du die Torte fertig:**

- 1.) Spritze mit einer Spritztüle zwei große Ringe des Rhabarberkompotts auf den Tortenboden.
- 2.) Fette einen Tortenring ein und zuckere ihn. Diesen Tortenring gibst du nun um den Boden.
- 3.) Fülle nun die Erdbeersahne hinein und streiche das Ganze glatt.
- 4.) Gib dieses alles in den Kühlschrank und lasse es mindestens 6 Stunden anziehen (besser über Nacht).
- 5.) Entferne dann nach 6 Stunden vorsichtig den Tortenring.
- 6.) Streiche das restliche Erdbeerpüree auf die Torte.
- 7.) Spritze mit dem Rest der Sahne 12 Rosetten auf die Torte.
- 8.) Teile die Erdbeeren je in 2 Hälften und garniere damit die Rosetten.

Fertig!

Die Torte ist schon ein kleines Meisterstück, aber es lohnt sich und wenn du Schritt für Schritt alles so machst, gelingt sie garantiert und du schindest richtig Eindruck!