OBSTBAU WINKLER

Rhabarbertorte

75 min 1 Springform

Zutaten

für den Rührteig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

für den Belag:

- 1 kg Rhabarber
- 200 g Zucker
- 12 Blatt rote Gelatine
- ½ l Sahne

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform geben.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Boden vollständig auskühlen lassen.
3. Einen Tortenring um den Boden stellen:
4. Rhabarber waschen, ggf. schälen und klein schneiden. Mit Zucker und etwa einer halben Tasse Wasser weich kochen.
5. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.
6. Die ausgedrückte Gelatine unter den heißen Rhabarber rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
7. Rhabarbermasse abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren
8. Sahne steif schlagen.
9. Einen Teil der Sahne für die Verzierung in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.
10. Restliche Sahne vorsichtig unter die gelierende Rhabarbermasse heben.
11. Die Rhabarber-Sahne-Masse auf den Tortenboden geben und glatt streichen.
12. Torte für mindestens 2–3 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.
13. Vor dem Servieren mit Sahnetupfen verzieren.

guten Appetit!

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de