

Sonntagskuchen

Peter Scharff

Freitag, 06.05.2016

Grießmousetorte mit Rhabarber

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Biskuitboden:

4 Eier (Größe L)
100 g Zucker
etwas feines Meersalz
Mark 1/2 Vanilleschote
1 Tropfen Bittermandelaroma
abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
65 g Mehl
45 g Weizenstärke
1 EL Madras Currypulver
35 g Butter

Für den Mürbeteig:

65 g kalte Margarine
70 g kalte Butter
70 g Puderzucker
etwa Mark 1/2 Vanilleschote
1 Prise feines Meersalz
2 Tropfen Bittermandelaroma
abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone
15 g Speisestärke
200 g Mehl
1 Ei (Größe M)

Für den Rhabarber:

1 kg Rhabarberstangen

Für den Rhabarbersud:

4 Stiele Minze
½ Vanilleschote
1,5 Liter Rhabarbersaft
300 g Zucker
1 Zimtstange
6 Blatt Gelatine

Für die Grießmousse:

500 ml Milch
50 g Zucker
50 g Vanillezucker
1/2 TL abgerieben Bio-Zitronenschale
100 g Weizengrieß
3 Eigelb (Größe M)
3 Blatt Gelatine
200 g Sahne



Außerdem:

- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 Bund junger Basilikum

Zubereitung

1. Einen Springformrand (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen.
2. Die Eier mit 90 g Zucker, Salz, Vanillemark, Bittermandelaroma, Zitronenschale und dem Currypulver über einem heißen Wasserbad leicht warm schlagen. Anschließend die Masse in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 20 Minuten hell schaumig schlagen.
3. Inzwischen das Mehl mit der Weizenstärke und dem Currypulver sieben. Die Butter erhitzen.
4. Die Mehlmischung mit einem Spatel gleichmäßig zügig unter die aufgeschlagene Eimasse heben. Die heiße Butter ebenfalls zum Schluss zügig unterarbeiten. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) herunterschalten. Biskuit auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen testen ob der Biskuitboden fertig gebacken ist.
5. Den Biskuitboden aus dem Ofen ziehen. Nach dem Backen die Oberfläche mit dem übrigen Zucker bestreuen und auf den Kopf stellen. Die Hälfte des Backpapiers abziehen, dann kann der Boden besser ausdampfen. Abgekühlten Biskuit waagrecht einmal durchschneiden, so dass sich zwei ca. 1 cm dicke Scheiben ergeben.
6. Für den Mürbeteig kalte Margarine und Butter würfeln. Mit Puderzucker, Vanillemark, Meersalz, Bittermandelaroma und Zitronenschale schnell verkneten. (Früher nannte man den Mürbeteig auch Hackteig. Die Zutaten wurden schnell mit einem Teigschaber verhackt damit sie nicht in der Hand warm wurden. Also das Ziel ist es die Zutaten kalt zu belassen).
7. Speisestärke und Mehl sieben. Das Ei verquirlen. Alles schnell unter die Buttermasse geben. Nur so lange kneten bis sich eine homogene Masse bildet. (Wenn er länger geknetet wird als nötig bildet sich der Kleber im Mehl aus und der Teig wird zäh, was nicht erwünscht ist). Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben. Im Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
8. Für den Rhabarber die Stangen abbrausen, trocken reiben und schälen. Die Schalen für den Sud beiseite stellen. Vom Rhabarber 1/2 Stange beiseite legen. Ein Viertel des Rhabarbers in 0,5 cm große Stücke, den Rest in ca. 1 cm große in Stücke schneiden.
9. Für den Sud Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herausschaben. Die Rhabarberschalen mit dem Saft, Zucker, Minze, Vanillemark und Schote und Zimt in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Topf wieder auf den Herd stellen und nun den gröber geschnittenen Rhabarber unter dem Siedepunkt garen. Die kleineren Würfel

am Schluss nur einmal kurz aufkochen lassen, nicht garen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach den Fond abermals durch ein Tuch passieren,

ca. 150 ml Fond für die Tränke beiseite stellen, den restlichen Fond auf 600 ml einreduzieren lassen und die ausgedrückte Gelatine in den noch heißen Fond einrühren.

200 ml dieses Gelees beiseite stellen für den Tortengelee- Abschluss, die restliche Flüssigkeit über den Rhabarber gießen und diesen mit möglichst großer Oberfläche kühl stellen, bis das Gelee anfängt anzuziehen, dann das Rhabarberragout durchrühren und in die Torte einsetzen.

10. Für die Grießmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen.

11. Weizengrieß unter die kochende Milch rühren und 2 Minuten kochen lassen.

12. Gelatine ausdrücken und in den Grießbrei rühren. Creme bis auf ca. 80 Grad abkühlen lassen. Anschließend die Eigelbe zügig unter die Masse arbeiten und abkühlen lassen. Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekühlte Grießmasse heben.

13. Den Mürbeteig auf eine Platte legen Nun einen gefetteten und mit Puderzucker bestäubten Tortenring (Durchmesser 26 cm) drum herum spannen.

14. Den Biskuit tränken und mit der Hälfte des frisch geschnittenen Basilikums bestreuen. Das angelierte Rhabarberragout mit ca. 1 cm Abstand zum Rand auf dem Biskuit verteilen und mit einem Teil des Grießmousse bedecken. Den zweiten Biskuit auflegen und mit etwas Rhabarbertränke bepinseln und anschließend das restliche Grießmousse darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Stunden kühlen!

15. Dann die 200 ml Tortengelee leicht anwärmen zum wieder verflüssigen und so kühl wie möglich auf die Torte geben. Für eine weitere Stunde kühlen. Vor dem Servieren die verbliebene Rhabarberstange dünn hobeln und zusammen mit ein paar frischen Basilikumblättern auf der Tortenoberfläche Dekorativ verteilen.