



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 07.04.2017

Eierlikör-Rhabarber-Torte

Für ca. 16 Stück

Für den Tortenboden

500 g Rhabarber
50 g Zucker
150 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
80 g Mehl (Type 405)
20 g Speisestärke
50 g Mandeln, gemahlen

Für die Eierliköreinlage

2 1/2 Blatt Gelatine
250 ml Eierlikör
50 g Schmand

Für die Rhabarbersahne

4 Blatt Gelatine
1 Ei (Größe S)
150 ml Rhabarbersaft
50 ml Zitronensaft
30 g Zucker
10 g Speisestärke
150 g Schmand
400 g Sahne

Für den Eierlikörspiegel

2 Blatt Gelatine
200 ml Eierlikör

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Einen Tortenring (Ø 22 cm) mit Klarsichtfolie umwickeln.
2. Den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit dem Zucker gleichmäßig bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten weich dünsten.
3. Den gedünsteten Rhabarber mithilfe eines Siebs abtropfen lassen, dabei den Rhabarbersaft auffangen.
4. Für den Tortenboden ein Ei trennen. Die Butter, den Zucker, das Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Zwei Eier und das Eigelb nach und nach zur Buttermasse geben. Das Mehl und die Stärke mischen, sieben, die gemahlene Mandeln hinzufügen. Die Mehl-Mandel-Mischung unter die Masse

rühren. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring (Ø 26 cm) füllen, den gedünsteten Rhabarber gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 bis 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

5. Für die Eierliköreinlage die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Den Eierlikör und den Schmand verrühren. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einen Topf geben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen, etwas vom Eierlikörschmand dazugeben und verrühren, zum Eierlikörschmand geben, ebenfalls glattrühren, in den vorbereiteten Tortenring (Ø 22cm) füllen und einfrieren.

6. Für die Rhabarbersahne die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Das Ei trennen. 100 ml Rhabarbersaft und Zitronensaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den übrigen Rhabarbersaft mit der Stärke und dem Eigelb verrühren, in den kochenden Saft rühren, andicken und anschließend abkühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einen Topf geben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen, etwas vom angedickten Rhabarbersaft dazugeben und verrühren, zur Rhabarbermasse geben, ebenfalls glattrühren und den Schmand mithilfe eines Schneebesens unterrühren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Rhabarbermasse heben.

7. Ein Drittel der Rhabarbersahne auf den ausgekühlten Tortenboden geben, die gefrorene Eierliköreinlage obendrauf legen, die übrige Rhabarbersahne gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank ca. zwei Stunden festwerden lassen.

8. Für den Eierlikörspiegel die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, mit dem Eierlikör verrühren, gleichmäßig auf der Torte verteilen und festwerden lassen. Danach kann die Torte aus dem Ring gelöst werden.