

## Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 26.04.2019

### Erdbeer-Rhabarbersahne auf Baiserböden

#### Zutaten:

##### Für 2 Baiserböden:

6 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
260 g Zucker  
90 g Puderzucker  
1 EL Stärke  
1 Pck. Vanillezucker

##### Für die Erdbeer-Rhabarbersahne:

400 g Rhabarber  
etwas Zucker  
8 Blatt Gelatine  
500 g Erdbeeren  
600 g Sahne  
300 g Zartbitter-Kuvertüre



#### Zubereitung:

##### Hinweis: Für ca. 16 Stück

1. **Am Tag vorher** den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf Backpapier jeweils zwei Quadrate (24cmx24cm) oder zwei Kreise (Ø 26 cm) zeichnen und mit umgedrehter Seite auf je ein Backblech legen.
2. Für die Baiserböden das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Den Puderzucker mit der Stärke und dem Vanillezucker mischen und unter den Eischnee heben. Die Baisermasse mit einem Löffel wellenartig innerhalb der Zeichnungen auf den vorbereiteten Backblechen verteilen. Den Backofen auf 100°C herunterschalten und die beiden Baiserböden 90 Minuten backen. Den Backofen abschalten und die Baiserböden im Backofen auskühlen lassen, am besten über Nacht.
3. Für die Erdbeer-Rhabarbersahne den Rhabarber waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in einem Topf mit etwas Zucker zu einem Kompott kochen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, den Erdbeerstrunk entfernen und halbieren. 150 g der Erdbeeren pürieren. Die Sahne steif schlagen.
4. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad auflösen, dabei die Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Die Baiserböden mit der geschmolzenen Kuvertüre mit Hilfe eines Backpinsels dünn bestreichen.
5. Ein Baiserboden mit der Schokoladenseite nach oben mit einem Tortenring umschließen. Die pürierten Erdbeeren unter das abgekühlte Kompott rühren. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen und in das Kompott rühren. Das Kompott vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben und die Hälfte der Erdbeer-Rhabarbersahne auf dem Baiserboden gleichmäßig verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren auf der Sahne verteilen, den zweiten Baiserboden darauflegen, die restliche Erdbeer-Rhabarbersahne auf dem zweiten Baiserboden verteilen und die restlichen Erdbeerhälften auf die Sahne streuen.
6. Die fertige Torte im Kühlschrank ca. 5 Stunden kaltstellen.