

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 23.04.2021

Rhabarber-Erdbeertorte

Für 14 Stück

Zutaten:

Für den Erdbeerspiegel:

200g Erdbeeren
100g Zucker
8g Pektin
Saft einer ½ Bio-Zitrone

Für den Mürbeteig:

100 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g Mehl (Type 405)
3 g Backpulver
3 g Biozitrone-Abrieb
30g Kuvertüre, weiß

Für den Biskuit:

3 Eier (Größe M)
90g Zucker
90g Mehl (Type 405)
30g Speisestärke
30g flüssige Butter

Für die Rhabarberfüllung:

1,5 kg Rhabarber
150g Zucker
Etwas Vanille
Etwas Zimt
120g Vanillepuddingpulver = drei Pck. Vanillepuddingpulver
2 Eigelb
150g Wasser

Für die Sahne:

1 Blatt Gelatine
200g Sahne
8 g Zucker

Zur Dekoration:

Frische Erdbeeren
50g Zucker



1. **Am besten am Tag vorher** für den Erdbeerspiegel Erdbeeren waschen und gegebenenfalls putzen. Einen Tortenring (Ø 18 cm) mit Klarsichtfolie umlegen, dicht verschließen und auf ein Backblech oder einen großen Teller stellen.
2. Erdbeeren mit Zucker aufkochen. Pektin unter die kochende Masse rühren und 3 Minuten kochen lassen. Zitronensaft dazugeben und noch einmal aufkochen. Erdbeermasse in den vorbereiteten Tortenring füllen und im Tiefkühlfach durchkühlen lassen.
3. **Am nächsten Tag für den Mürbeteig** Butter, Zucker und eine Prise Salz gut vermischen.

Das Eigelb gut unterrühren bis sich alles gut verbindet. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben, den Zitronenabrieb dazu geben. Mit den Händen alles verkneten und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit für den Biskuit den Backofen auf 190° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier belegen.

5. **Für den Biskuit** Eier und Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen vermischen. Die Masse unter leichtem Rühren auf 35° Grad (lauwarm) erwärmen, dann in eine Rührschüssel füllen. Die Eier-Zucker-Masse mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 10 bis 12 Minuten hellschaumig schlagen.

6. Das Mehl und die Speisestärke mischen und in eine Schüssel sieben. Die Mehlmischung mit dem Schneebesen portionsweise unter die Schaummasse heben. Mit dem letzten Drittel Mehlmischung die Butter einlaufen lassen und unterheben.

7. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

8. Den Biskuitboden aus dem Backofen nehmen. Den Springformrand entfernen und den Biskuit auf Backpapier stürzen. Den Biskuit auskühlen lassen.

9. Eine Springform (Ø 28 cm) einfetten. Den gekühlten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und die vorbereitete Backform inklusive Rand damit auslegen.

10. Weiße Kuvertüre über dem Wasserbad unter Rühren flüssig werden lassen und den Mürbeteigboden gleichmäßig bestreichen.

11. Vom abgekühlten Biskuitboden horizontal ein Drittel abschneiden, so dass ein Boden ca. 5 mm dünn ist und auf den bestrichenen Mürbeteigboden setzen.

Unser Tipp: den restlichen Biskuit können Sie anderweitig verwenden, z.B. für süße Brösel.

12. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

13. **Für die Rhabarberfüllung** den Rhabarber waschen, gegebenenfalls putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf 500 g Rhabarber mit Zucker, Vanille und Zimt so lange kochen, bis die Rhabarberstücke zerfallen sind.

14. In einer Schüssel Vanillepuddingpulver, Eigelb und Wasser vermischen und unter Rühren in die kochende Rhabarbermasse geben. Die Masse bindet stark ab. Restliche Rhabarberstücke (1 kg) in die Puddingmasse geben und gut vermischen. Auf den Biskuit in der Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 60 Minuten backen.

15. Nach dem Backen den Kuchen fast auskühlen lassen. Dann aus der Backform lösen.

16. Den Erdbeerspiegel aus der Tiefkühltruhe nehmen, vom Tortenring lösen und mittig auf den ausgekühlten Kuchen setzen.

17. **Für die Sahne** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Zucker steif schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen und unter die geschlagene Sahne heben.

18. Mit der geschlagenen Sahne den Kuchen bedecken und nach Belieben, z.B. mit frischen Erdbeeren und einem Karamell-Geflecht verzieren.

19. **Für das Karamell-Geflecht** ein Backpapierbogen bereitlegen. In einer Pfanne Zucker unter Rühren karamellisieren und wild mit der Gabel auf das vorbereitete Backpapier streuen und erkalten lassen.