

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, den 01.04.2022

Rhabarbertorte mit cremiger Sahne-Mascarpone-Haube

Für ca. 16 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

200 g Rhabarber
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
180 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 TL Backpulver (4 g)
100 g Crème fraîche
100 g Butter

Für die Füllung:

1,5 Blatt Gelatine, weiß
300 g Rhabarber
50 g Zucker
150 ml Apfelsaft
1 Eigelb (Ei: Größe M)
15 g Speisestärke

Für die Sahnecreme:

3 Blatt Gelatine, weiß
150 g Schokolade, weiß
1 Ei (Größe M)
40 g Zucker
300 g Schlagsahne
300 g Mascarpone

Für die Garnitur:

1 Stange Rhabarber
200 g Schlagsahne

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
1 Tortenring (Ø 22 cm)
Backpapier für die Form
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 7 mm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd flüssig werden lassen, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Die Crème fraîche unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Eiermasse rühren. Anschließend die abgekühlte flüssige Butter unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt verstreichen. Mit den Rhabarberstücken belegen und im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen.
4. Nach dem Backen den Boden aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.
5. Für die Füllung den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



6. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden, auf dem Backblech verteilen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
7. Den aufgefangenen Rhabarbersaft mit Apfelsaft auf 100 ml auffüllen. Die Saftmischung in einen Topf geben und erhitzen. Eigelb, Speisestärke und 50 ml Apfelsaft verrühren. Zur Rhabarbersaft-Mischung geben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Rhabarber zugeben. Die Gelatine abtropfen lassen, ebenfalls zugeben und alles gut verrühren.
8. Den Boden von dem Formenrand mit einem Messer lösen, den Rand aber um dem Boden belassen. Den Tortenring (Ø 22 cm) auf den Boden stellen. Die Rhabarbermasse hineinfüllen und fest werden lassen.
9. In der Zwischenzeit für die Sahnecreme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
10. Das Ei mit dem Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Die flüssige Schokolade zufügen und unterrühren. Die Gelatine abtropfen lassen und in der Schokoladenmasse auflösen.
11. Die Sahne mit Mascarpone aufschlagen und zur Schokoladenmasse geben. Alles glatt verrühren. Rhabarberfüllung aus dem Tortenring lösen. Die weiße Schokoladencreme in die Form geben, glatt verstreichen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
12. Für die Garnitur die Rhabarberstange waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
13. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Torte mit Sahnetuffs und Rhabarberstücken garniert servieren.