Nuss-Brot-Torte mit Vanillesahne und Rhabarber

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Weißbrot
» 50g gem. Mandeln
» 50g gem. Haselnüsse
» 5 EL Rum
» 4 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 120g Zucker
» 2 TL abger. Zitronenschale
» 30g Butter/Margarine
» 500g Rhabarber
» 150ml roter Johannisbeersaft
» 100g Gelierzucker (1:1)
» 400ml Schlagsahne
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Pk. Sahnesteif
» 40g ger. Mandelblättchen
» einige Erdbeeren

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Das Weißbrot zu Semmelbröseln reiben. Mit Mandeln, Haselnüssen und Rum mischen. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eier trennen.

2. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe, Zucker, Zitronenschale und 2EL heißes Wasser dickschaumig schlagen. Brotmischung und zerlassene Butter unterrühren. Eischnee locker unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und 40-50min backen. Ca. 10min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen. Biskuit erkalten lassen.

3. Rhabarber waschen, putzen, abziehen, in Stücke teilen. Johannisbeersaft mit Gelierzucker ca. 2min köcheln. Rhabarber dazugeben, in 2-3min bissfest dünsten. Mit einem Schaumlöffel herausheben. Sud sirupartig einkochen, etwas abkühlen lassen.

4. Biskuitrand mit Sirup bestreichen, mit 30g gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf die Torte geben. Rhabarber darauf verteilen, mit übrigem Sirup beträufeln. Mit Erdbeeren und restlichen Mandeln garnieren.

Nährwerte: 370kcal/E7g/F21g/KH34g pro Stück

angelegt am: 04.01.2005 Rezept-Nr: 1386

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke