Rhabarber-Torte mit Vanillecreme

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (16 Stücke)

» 75g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 175g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 3 EL Mandelblättchen
» 3-4 EL Milch
» 600g Rhabarber
» 1 Banane(n)
» 1 EL Zitronensaft
» 1/4 l Kirschsaft
» 60g Stärke
» 250g Schmand
» 250g Schlagsahne
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
61-120min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Teig zubereiten

- Butter, 100g Zucker, 1 Vanillinzucker und Salz cremig rühren
- Eier einzeln unterrühren
- Mehl, Backpulver und 1 EL Mandeln mischen
- Mehlmischung im Wechsel mit Milch unterrühren
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen
- bei 150°C 20-25 min backen

Rhabarberkompott zubereiten

- Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden
- Banane schälen, in Scheiben schneiden
- Banane sofort mit Zitronensaft beträufeln
- 5 EL Kirschsaft mit Stärke glatt rühren
- restlichen Saft mit 3 EL Zucker aufkochen
- Rhabarber 5 min darin köcheln lassen
- Stärke einrühren, aufkochen
- Bananenscheiben unterheben
- Masse 5 min abkühlen lassen

Vanillecreme zubereiten

- Schmand und Sahne getrennt steif schlagen
- jeweils 1 Vanillinzucker dabei einrieseln lassen
- Sahne unter den Schmand heben

Fertigstellung

- Tortenring um den Boden legen
- Kompott auf dem Tortenboden verteilen
- eine Stunde kalt stellen
- restliche Mandeln rösten, abkühlen lassen
- Creme auf der Kompottmasse verteilen
- mit Mandeln und Melisse verzieren

Nährwerte: 270kcal/E4g/F15g/KH29g pro Stück

angelegt am: 27.12.2008 Rezept-Nr: 2318

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