

Zutaten Rezept Rhabarber-Schnee-Torte

Zeit: ca. 60 Minuten, mittelschwer

Kalorien pro Stück: 353 kcal, 19 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 4,3 g Eiweiß

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

Eiweißmasse:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 1 Pr. Salz
- 200 g Zucker
- 50 g gehobelte Mandeln

Rührteig:

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb (Größe M)
- 125 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Rhabarberfüllung:

- 500 g Rhabarber
- 200 ml Rhabarbernektar/-saft
- 1 Pck. roter Tortenguss
- 50 g Zucker

Vanille-Sahne:

- 500 g kalte Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker (bsp. Dr. Oetker Bourbon-Vanillezucker)

Zubereitung:

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze ca. 180 Grad, Umluft ca. 160 Grad.
2. Eiweißmasse: Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.
3. Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Für 2 Böden jeweils die Hälfte des Teiges auf den Springformboden streichen. Die Hälfte des Eischnees darauf verteilen und mit der Hälfte Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 30 Minuten.
4. Den Boden nach dem Backen vom Springformrand lösen und mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Abgekühlten Springformboden mit Backpapier belegen und Springformrand säubern. Den zweiten Boden ebenso zubereiten und backen.

5. Rhabarberfüllung: Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit etwa 150 ml Rhabarbernektar in einem kleinen Topf aufkochen und weich dünsten. Tortenguss mit 50 g Zucker verrühren und nach und nach mit 50 ml Rhabarbernektar glatt rühren. In die Rhabarbermasse einrühren, unter Rühren kurz aufkochen, in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.
6. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und die erkaltete Rhabarberfüllung darauf verteilen.
7. Vanille-Sahne: Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. Etwa 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Übrige Sahne auf dem Rhabarber glatt streichen. Am Rand 16 große Sahnetuffs spritzen. Den zweiten Boden in 16 Tortenstücke schneiden und dekorativ auf die Tuffs legen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

<https://www.fuersie.de/kochen/artikel/rhabarber-schnee-torte-fruchtig-suesses-fruehlingsrezept>