Erdbeer-Rhabarber-Herz



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Regina Kirbach zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Milch

Füllung:

- 250 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- 100 g Zucker

- 300 g Sahne

Außerdem:

- 150 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss klar

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Aroma schaumig
   rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und so lange rühren,
   bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd
   mit der Milch unterrühren.

3. Den Teig in eine gut gefettete Herzform füllen und glatt streichen
   Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 40 Minuten backen.

4. Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen,
   dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

5. Einmal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Füllung den Rhabarber gut waschen und die Enden abschneiden.
   Die Stangen schälen und schräg in Stücke schneiden.
   In 100 ml Wasser mit dem Zucker etwa 8 Minuten kochen.
   Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

7. Die Gelatine in kalten Wasser einweichen, ausdrücken und im
   noch heißen Rhabarberkompott unter Rühren auflösen. Das

Erdbeerpüree
dazugeben und kaltstellen.

8. Wenn die Masse zu gelieren beginnt 300 ml steif geschlagene Sahne
unterheben.

9. Den Boden mit gut einen Drittel Creme bestreichen, den oberen
Boden drauflegen und mit der restlichen Creme die Oberfläche und
den Rand einstreichen.

10. Für einige Stunden kalt stellen.

11. Für die Garnierung Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf das Herz
legen. Tortenguss nach Anleitung kochen, und die Erdbeerscheiben damit einstreichen,
bis sie gut bedeckt sind.

Info:

Die Torte auf dem Foto wurde in einer normalen Springform gebacken. Die
Mengenangabe ist die Gleiche wie in der Herzform.