Rhabarber-Tiramisutorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
8 Eigelb
6 Eiweiß
1 1/2 Päckchen Vanillinzucker
200 g Zucker
80 g Stärke
80 g gemahlene Mandeln

Füllung:
1000 g frischen Rhabarber
300 g Zucker
3 Eier
3 Eigelb
8 Blatt Gelatine
500 g Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
200 g Sahne

Zubereitung:
Für den Boden das Eigelb mit Vanillinzucker und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Die Stärke sieben, mit den Mandeln vermischen und darauf geben. Das Eiweiß steif schlagen und zu der Eigelbmasse geben. Alles vorsichtig unterheben.
Masse je zur Hälfte in zwei gleich große Springformen füllen und in dem vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Mit der Hälfte vom Zucker und wenig Wasser dünsten, dann etwa Zweidrittel davon durch einen Sieb streichen und erkalten lassen. Das übrige Kompott kühl stellen.
Für das Tiramisu die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Eier und die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in eine hitzebeständigen Schüssel geben und cremig schlagen.
Die Gelatine ausdrücken und auflösen. Die Hälfte davon unter die Eiermasse mischen. Die übrige Gelatine unter das Rhabarber-Püree ziehen.
Die Schüssel mit der Eiermasse bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren die Masse erwärmen, bis sich beim Herausnehmen des Kochlöffels ein leichter Film bildet.
Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse unterziehen. Leicht abkühlen lassen.
Masse teilen und rund ein Viertel der Rhabarbermasse unter eine Hälfte ziehen. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Springformring umstellen. Die Mascarpone-Rhabarbercreme darauf verteilen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Wenn die Schicht fest geworden ist, das übrige Rhabarberpüree darauf verteilen. Mit dem zweiten Boden bedecken und die restliche Füllung darauf geben und verstreichen. Für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
Ring entfernen und die Torte mit Rhabarberkompott garnieren.