



Rhabarber-Torte mit Baiser

pamperedⁱchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



8- 12 Stück



2 Stunden

Zutaten

Biskuit

220 g Dinkelmehl (Typ 405)
100 g Zucker
130 g weiche Butter
1 Pkg. Vanillezucker
Vanillearoma nach Geschmack
½ TL Backpulver
3 Eigelb
geriebene Schale einer Limette
ca. 50-70ml Milch
ca. 200 g frische Rhabarber
2 EL Zucker

Baisermasse

120 g Puderzucker
3 Eiweiß
Saft einer halben Limette
eine Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Die Stoneware rund oder die Pieform mit Butterschmalz einfetten.

Rhabarber waschen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 2 EL Zucker bestreuen und vermengen.

Butter, beide Zuckersorten, Eigelb, Vanillearoma und Limettenschale schaumig rühren. Mehl, Backpulver sieben und miteinander vermischen. Abwechselnd Mehl und Milch (mit der Küchenmaschine) in die Eimasse unterrühren. Die Hälfte des Rhabarbers in die Masse unterheben.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Ca. 30 Minuten backen.

Baiser Masse: Eiweiß mit dem Puderzucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen (Zucker nach und nach zugeben). Das dauert gute 10 Minuten. Zum Schluss den Limettensaft dazugeben. Wenn die Masse Spitzen zieht, heben wir den restlichen Rhabarber vorsichtig mit einem Teigschaber unter.

Die Torte aus dem Ofen holen und die Baiser Masse darauf verteilen. Man kann mit dem Teigschaber kleine Spitzen ziehen, so schaut die Torte noch schöner aus. Den Ofen auf 150° Umluft stellen und die Torte nochmal ca. 30- 40 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen und genießen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

