

# Rhabarber-Erdbeer-Torte

Ein leckerer Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit frischen Früchten & luftiger Joghurtcreme - so schmeckt der Sommer.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### Rührteig:

250 g Rhabarber

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

75 g Zucker

70 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

### Erdbeer-Sahnecreme:

500 g Erdbeeren

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

500 g Joghurt

50 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

400 g kalte Schlagsahne

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit

Erdbeer-Geschmack

2 gestr. EL Zucker

250 ml kaltes Wasser

## Wie backe ich eine fruchtige Rhabarber-Erdbeer-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Rhabarber waschen, putzen und in knapp 3 cm lange Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Rhabarberstücke ringförmig auf dem Teig verteilen, dabei am Rand 2 cm frei lassen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Erdbeer-Sahnecreme zubereiten:

Kuchen auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stifte schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Joghurt mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Sahne steif schlagen. Sobald der Joghurt anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben. Etwa 2/3 der Joghurtcreme vorsichtig unter die Erdbeerstreifen heben und die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Zum Schluss die übrige Joghurtcreme daraufgeben und glatt streichen.

#### 4 Guss zubereiten:

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Wasser zubereiten. Den Guss vorsichtig auf die Erdbeer-Sahnecreme gießen, so dass eine Marmor-Optik entsteht. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Erdbeer-Rhabarber-Torte nach Wunsch mit gehackten Pistazienkernen verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rhabarber-Erdbeer-Torte kann 1 Tag vorher gebacken werden.

